



Fishburgers de Pescada com Esparguete al Pomodoro



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para os Fishburguers:

- Fishburgers de Pescada 300 g PESCANOVA 1 emb.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Manjeriçã q.b.

Para o esparguete:

- Massa esparguete 250 g
- Dente de alho 1 unid.
- Tomate maduro 600 g

Preparação

Preparação dos Fishburgers:

1. Descongelar os **Fishburgers de Pescada**, secar bem com **papel absorvente**, temperar de sal e pimenta preta e saltear em azeite com 3 folhas de manjeriçã por 3 a 4 min. de cada lado aprox.

Preparação do esparguete:

2. Cozer a massa em **água abundante** com sal até à **consistência desejada** (mais ou menos **al dente**) e escorrer.

3. Aquecer 4 c. de sopa de azeite e juntar o dente de alho **cortado ao meio**. Quando **ferver** juntar o tomate **cortado em quartos** (sem sementes).

4. Temperar de sal e pimenta preta, mexer e cozinhar em **lume médio por 10 min.**

5. A seguir, acrescentar 4 folhas grandes de manjeriçã, **mexer bem** e cozinhar, **tapado**, por mais **15 min.** Depois, passar o tomate no **passe-vite** ou no **espremedor** para ficar com um **molho mais uniforme**.

6. Aquecer 1 c. de sopa de azeite na frigideira, acrescentar o molho, mexer e **cozinhar por 2 a 3 min.**, juntar o esparguete e **envolver**.

Para servir:

7. Servir os **Fishburgers de Pescada** salteados com o **esparguete al pomodoro** e manjeriçã.

Produtos Associados



Fishburgers de Pescada

300 g