Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Jardineira de Delícias com Forma de Lagosta

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Delícias com Forma de Lagosta Pescanova
- 200 g de Ervilhas Congeladas Pescanova
- 60 g de cebola picada
- 1 c. de chá de alho picado
- Azeite q.b.
- 2 tomates maduros grandes
- 1 folha de louro
- 1 chouriço
- 1 dl de vinho branco
- 2 cenouras médias
- 3 batatas grandes
- Sal e salsa q.b.

Preparação

1. Descongele as Delícias com Forma de Lagosta e corte em medalhões.

2. Amoleça a cebola e o alho em azeite abundante, junte os tomates sem pele picados, o louro, o chouriço sem pele e em meias-luas e cozinhe por 10 min tapado.

3. Junte o vinho branco e deixe levantar fervura.

4. Adicione as cenouras às rodelas e as batatas aos cubos, as ervilhas previamente passadas por água fria corrente, salsa picada a gosto, um pouco de água quente, se necessário, tempere com sal e leve a lume brando até cozer tudo.

5. Junte os medalhões de Delícias com Forma de Lagosta, envolva e sirva com arroz branco.

Produtos Associados

Delícias com Forma de Lagosta

255 g

Ervilhas

1 kg