Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Mariscada à Bulhão Pato com Pão Torrado

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Preparado de Mariscada PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 4 dentes de alho
- 100 ml de vinho branco
- Sal q.b.
- 1 molho de coentros
- 1 limão

Preparação

1. Descongelar a Mariscada, passar por água fria corrente e escorrer.

2. Cobrir o fundo de uma frigideira funda com azeite e amolecer os dentes de alho laminados. Regar com o vinho e deixar ferver por 2 a 3 min., para evaporar ligeiramente.

3. Juntar a Mariscada, temperar com uma pitada de sal, tapar e cozinhar por 6 a 8 min. Juntar os coentros picados grosseiramente e deixar envolver os sabores por 1 a 2 min. agitando o tacho.

4. Acrescentar o sumo de limão e servir quente com pão torrado.

Produtos Associados

Preparado para Mariscada Sem Glúten

500 g