



Massada de Peixe e Camarão Pescanova (Vídeo)



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 2 Postas de Pescada n.º 5 do Chile Pescanova
- 1/2 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 1 cebola média e 2 dentes de alho
- 3 Tomates maduros e hortelã q.b.
- 1 c. de sopa de polpa de tomate
- 1/2 pimento verde e 1/2 encarnado
- Azeite, sal e piri-piri q.b.
- 300 g massa cotovelinhos
- 1 dl de vinho branco

Preparação

1. Escalde o peixe em água muito quente, mas sem estar a ferver.
2. Retire o peixe e limpe a pescada de espinhas.
3. Leve ao lume a cebola, os alhos picados e os pimentos às tiras (quadrados) com o azeite. Junte o tomate picado, o vinho, polpa de tomate, e deixe cozinhar. Tempere com um pouco de piri-piri e sal. Adicione a água de cozer o peixe. Deixe ferver.
4. Quando estiver a ferver introduza a massa, junte o peixe e o miolo de camarão. Finalize com a hortelã.

Produtos Associados



Postas de Pescada nº 5 do Chile
800 g



Cubos de Tamboril 300 g
300 g



Miolo de Camarão 80/100
350 g



Postas de Pescada nº 3 do Cabo
600 g



Miolo de Camarão Frumar
400 g



Miolo de Camarão Grande 40/60
200 g