



## Massada do Mar

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Lula Patagónica Pescanova
- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo 400g
- 1 cebola grande e 2 alhos
- azeite
- 100 g de tomate aos cubos e 1/2 pimento verde
- 1 copo de vinho branco
- 5 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1 litro de água
- 1 caldo de marisco
- 250 g de massa cotovelos
- Salsa ou coentros, Sal e Piri-piri qb

### Preparação

1. Pique a cebola, os alhos, o pimento e refogue no azeite.
2. Junte o tomate, o caldo, a polpa, depois o vinho branco, as lulas e os medalhões. Tempere de sal e piri-piri, deixe cozinhar.
3. Junte a água e quando levantar fervura novamente junte a massa.
4. Rectifique os temperos.
5. Sirva polvilhado com salsa picada ou coentros.

## Produtos Associados



**Choco Limpo**

500 g



**Lulas Limpas**

450 g



**Medalhões de Pescada do Cabo**

400 g



**Medalhões de Pescada do Cabo**

2 kg



**Medalhões de Pescada do Cabo**

1 kg