



Massinha de Marisco e Alho-Francês



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Marisco:

- **Preparado para Mariscada PESCANOVA** 1 emb.
- Azeite q.b.
- Cebola 1 unid.
- Dente de alho 1 unid.
- Tomate grande maduro 1 unid.
- Alho-francês 1 unid.
- Água 1 l
- Coentros q.b.

Preparação

Preparação do Marisco:

1. **Descongelar** o **Preparado para Mariscada**, passar por água fria corrente e escorrer.
2. **Amolecer** em azeite a cebola e o alho picados. Depois **acrescentar** o **tomate** bem **picado** (sem pele) e o **alho-francês** cortado às rodelas e **mex**er por **3 a 4 min**.
3. A seguir **juntar a água** quente, um raminho de coentros, **temperar** de sal e pimenta preta moída na hora, deixar **levantar fervura** e acrescentar a massa. Mexer e **cozinhar** por **8 min**.

Para Terminar:

4. Por fim, acrescentar o **Preparado para Mariscada** bem **escorrido**, envolver e **cozinhar** por **4 a 5 min**. (adicionar mais água quente se necessário, retificando os temperos).
5. Servir **quente**, **salpicado** com **coentros**.

Produtos Associados



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**
500 g