Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Petisco de mariscos

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 150 g de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 2 tomates médios
- 1 colher de chá de gengibre ralado, 1 colher de chá de açúcar, 4 colheres de sopa de vinho branco
- 500 g de mistura de marisco a gosto (camarão, amêijoa, berbigão, melxilhão)
- Sal q.b., Azeite, Pimenta Preta q.b. e Sumo de lima q.b.

Preparação

1. Numa frigideira leve ao lume o azeite, a cebola e os dentes de alho cortados e deixe alourar.

2. Junte o tomate, o sal, a pimenta preta e o açúcar (para cortar a acidez do tomate).

3. Adicione o gengibre e o vinho branco.

4. Deixe levantar fervura para o álcool evaporar e rectifique os temperos.

5. Junte o marisco e deixe ferver 5 minutos.

6. Depois de desligue o fogão, junte as delícias do mar partidas e tape. Depois de 2 minutos, regue com gotas de sumo de lima e sirva com pão ou torradas.

Produtos Associados

Delícias do Mar Sem Glúten

250 g