



Spaghetti de Mariscada em Alho e Azeite à Salsa antigo



Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Mariscada sem Glúten 500 g Pescanova
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 400 g de spaghetti
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa fresca q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele a Mariscada e reserve.
2. Numa frigideira antiaderente grande (ou num wok), amoleça o alho picado em azeite abundante, junte a Mariscada escorrida, reservando as delícias do mar, e salteie em lume médio/alto por 5 min. aprox.
3. Coza o spaghetti em água abundante com sal até ficar al dente, escorra e junte à Mariscada salteada, acrescentando também as delícias do mar. Envolve, tempere de sal e pimenta preta moída na hora, regue com um fio de azeite, envolva novamente e salteie tudo junto por 1 a 2 min.
4. Sirva quente, salpicado com salsa picada.

Produtos Associados



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

500 g