



Tagliatelle de delicias do mar e miolo de camarão

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
3 Pessoas

Ingredientes

- 250 g de Delícias do Mar Sem Glúten
- 500 g de massa tagliatelle
- 1 cebola, 2 dentes de alho
- 0,5 dl de azeite
- 3 tomates maduros
- 1 dl de vinho branco
- 1 dl de natas
- sal e pimenta q.b.

Preparação

1. Coza o tagliatelle.
2. De seguida escorra a massa e reserve.
3. Entretanto, junte cebola picada, os alhos e refogue-os no azeite. Junte o tomate picado e envolva no refogado. Adicione o miolo de camarão e deixe cozer por 5 minutos.
4. Corte as delícias do mar em pedaços e acrescente-os ao preparado.
5. Tempere com sal, pimenta e com o vinho branco. Acrescente as natas, envolva-as e cozinhe por mais dois minutos.
6. Sirva o refogado sobre o tagliatelle cozido.

Produtos Associados



Delícias do Mar Sem Glúten

250 g



Delícias do Mar Sem Glúten

450 g