



# Torricado de Choquinhos, Espargos e Cogumelos ao Manjericão



## Ingredientes

- 1 emb. de Choquinhos Limpos PESCANOVA
- Azeite q.b.
- Manjericão q.b.
- Sal e pimenta preta moída q.b.
- 4 fatias de pão de centeio (ou saloio)
- 1 dente de alho
- 1/4 cebola roxa
- 8 cogumelos
- 4 espargos verdes



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar os Choquinhos Limpos, passar por água fria corrente, escorrer muito bem e saltear em azeite com 4 a 5 folhas grandes de manjericão e uma pitada de sal por 5 a 6 min. virando os Choquinhos a meio do tempo para cozinha-rem dos dois lados.
2. Torrar ligeiramente o pão, esfregar em cada fatia o dente de alho descascado e esmagado e colocar um ligeiro fio de azeite.
3. Amolecer em azeite a cebola roxa picada finamente, juntar os cogumelos limpos e cortados em quartos e os espargos cortados em pedaços (retirar o talo mais fibroso e, com a ajuda de um descascador de cenouras, limpar os lados fibrosos) e saltear por 4 a 5 min. envolvendo. Acrescentar os Choquinhos escorridos, envolver e desligar o lume.
4. Servir a mistura de Choquinhos, espargos e cogumelos em cima das fatias de pão, finalizar com pimenta preta moída na hora, um fio de azeite e folhas de manjericão.

# Produtos Associados



**Choquinhos  
Limpos**  
500 g