



Tubo de Pota Recheado com Carne Picada

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**Dificuldade
MédiaTempo
Entre 30-
60 minNº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Tubo de Pota Limpo Pescanova
- 500 g de carne picada
- 1 lata de tomate em pedaços
- 1 cebola média
- 6 dentes de alho
- 1/2 chouriço
- manteiga
- azeite q.b
- pimentão
- sal e pimenta q.b.
- 1 folha de louro
- piri-piri q.b.

Preparação

1. Aquecer o azeite e refogar a cebola e os alhos finamente picados.
2. Quando o refogado estiver dourado, adicionar o chouriço cortado aos cubos e deixar cozinhar um pouco.
3. Juntar a carne picada ao refogado, temperando-a com uma pitada de sal, pimenta de moinho, pimentão, piri-piri (em malagueta, pó ou líquido, conforme a preferência) e 1 folha de louro.
4. Deixar dourar a carne um pouco. De seguida adicionar o tomate em pedaços e cozinhar durante 15 minutos.
5. Quando a carne estiver terminada, encher os tubos de pota já descongelados, selá-los com um palito, regar com azeite, temperar com pimenta de moinho, limão e colocar uma noz de manteiga em cada tubo (não é necessário adicionar mais sal).
6. Levar os tubos ao forno 25 minutos a 200°.
7. Pode ser acompanhado de arroz branco e salada verde.

Produtos Associados



Tentáculos de Pota Cozidos
300 g



Argolas do Mar
1 kg



Tiras de Pota no ponto de sal
500 g



Argolas do Mar
400 g



Pérolas do Mar,
Rodelas Limpas de Pota
300 g