



Açorda de delícias do mar

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten
- 250 g um pão tipo alentejano
- 5 dentes de alho
- Azeite
- 650 ml de caldo de marisco
- 1 piri-piri
- 1 molho de coentros picados
- 1 gema de ovo

Preparação

1. Demolhe o pão sem cõdea em água bem quente durante uns minutos, deixe escorrer e reserve.
2. Num tacho coloque os alhos partidos e o azeite a refogar.
3. Junte o pão escorrido. Tempere com o caldo de marisco e o piri-piri, deixe no lume 10 minutos .
4. Depois adicione as delícias cortadas aos pedaços e leve ao lume.
5. Na hora de servir coloque a gema do ovo e os coentros picados.

Produtos Associados



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

255 g



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g