



Açorda de Marisco aos Três Aromas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Arroz de Marisco 500 g Pescanova
- 500 g de pão (tipo alentejano de preferência)
- 6 pés de coentros; 4 pés de salsa
- 4 hastes de cebolinho
- 1 dente alho picado
- 10 c. de sopa de azeite
- 3 gemas
- sal q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
500 Kcal	55 g	19 g	22 g

Preparação

1. Escalde o Preparado para Arroz de Marisco 10 min. em água a ferver com sal e 1 pé de salsa, 1 de coentros e 1 haste de cebolinho.
2. Retire a parte mais dura da côdea ao pão (que deverá ser de véspera), corte-o em cubos pequenos e demolhe na água onde cozinhou o preparado de marisco, desfazendo-o com as mãos.
3. Aloure o alho em azeite, adicione 1/2 pacote do molho da embalagem do preparado de marisco e mexa. Junte o pão e deixe cozinhar aprox. 10 min., acrescentando mais água, onde escaldou o marisco, se necessário.
4. Junte à açorda as restantes ervas picadas e o preparado de marisco cozinhado, misture e deixe cozinhar em lume brando 2-3 min., para envolver os sabores. Adicione as gemas, mexa e sirva logo salpicado a gosto com as 3 ervas aromáticas picadas grosseiramente.

Produtos Associados



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

500 g