



Açorda de Pescada

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Lombos de Pescada do Cabo Pescanova
- alho picado q.b.
- 2 Ovos
- Fatias de pão alentejano
- Coentros
- Água
- Azeite
- Sal

Preparação

1. Leve os lombos de pescada a cozer em abundante água com sal. Entretanto pique o alho e os coentros e coloque-os numa tigela grande e funda. Junte um pouco de sal e esmague tudo. Adicione o azeite.
2. Quando os lombos de pescada estiverem cozidos retire-os da água e escalde os ovos. Junte a água da cozedura ao preparado da tigela e coloque dentro as fatias de pão.
3. Sirva com os ovos e os lombos de pescada.

Produtos Associados



**Lombras de
Pescada do
Cabo**

360 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g