



Argolas de Pota com Açafrão das Índias

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Argolas do Mar Pescanova
- 1 cebola às rodelas
- 4 alhos picados
- 1 dl de azeite
- 1 dl de cerveja
- Açafrão das Índias
- Sal
- Brócolos
- Massa

Preparação

1. Tempere as argolas de pota com sal.
2. Faça um refogado com a cebola, alho e azeite. Junte ao refogado as argolas de pota e um pouco de açafrão. Vá acrescentando cerveja aos poucos. Deixe cozinhar.
3. Acompanhe com brócolos cozidos e massa cozida.
4. Bom apetite!

Produtos Associados



Argolas do Mar
400 g



Brócolos
400 g