



Cataplana de Peixe by Lourenço Ortigão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas

Ingredientes

- 2 Emb. de Tranches de Pescada do Cabo Pescanova
- 8 Camarões grandes
- 2 Cebolas cortadas às rodelas e 3 dentes de alho picados
- 1 Pimento vermelho
- 2 Folhas de louro
- 1 Ramo de salsa
- 800 G de tomate em cubo de lata
- 1 Colher de chá de pimentão doce
- 1 Colher de chá de piri-piri
- 2 dl de azeite
- 1 copo de vinho branco
- 1 dl de água
- Sal e pimenta q.b.

Preparação

1. Comece por cortar a cebola, o alho e os pimentos. Tempere as tranches de pescada e os camarões de Moçambique da Pescanova, com sal e pimenta. Reserve.
2. Na cataplana junte azeite e faça um refogado com a cebola e o alho. Adicione o vinho branco, a água e deixe evaporar.
3. Junte o pimento, o tomate e o pimentão e envolva. Adicione a folha de louro, a pimenta, o piri-piri e o sal.
4. Junte as tranches de pescada e os camarões, feche a cataplana. Deixe cozinhar por 15 minutos. Junte um pouco de salsa e já está!

Produtos Associados



**Tranches de
Pescada do
Cabo**

500 g