



Choquinhos à Algarvia



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Choquinhos Limpos 500 g Pescanova
- Azeite e manteiga q.b.
- 1 folha de louro
- 4 dentes de alho
- 1 malagueta (facultativo)
- 50 ml vinho branco
- 1 c. de sopa de manteiga
- 1/2 limão
- 1 molhinho de coentros

Preparação

1. Descongelar os Choquinhos e reservar.
2. Cobrir o fundo de uma frigideira larga com azeite, juntar o louro, os dentes de alho esmagados e a malagueta cortada em rodela finas (com mais ou menos sementes consoante o grau de picante desejado) e deixar amolecer.
3. Escorrer bem os Choquinhos, secar com papel absorvente, dispor na frigideira com o alho (idealmente sem sobrepor os Choquinhos) e saltear em lume médio/alto por 7 min. aprox., mexendo.
4. Adicionar o vinho branco e deixar ferver por 1 min. para evaporar o álcool. Depois, juntar 1 c. de sopa de manteiga e mexer até derreter. Regar com o sumo de limão, salpicar com os coentros picados grosseiramente, envolver tudo e servir de imediato acompanhado com batatas cozidas.

Produtos Associados



Choco Limpo

500 g