



Feijoada de marisco

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix Pescanova
- 1 emb. de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 1 lata feijão branco
- azeite
- 1 cebola e 2 dentes de alho
- 100 g cenouras
- 1 chouriço
- 1 lata tomate pelado
- vinho branco e água qb
- Sal e Piri-piri q.b.

Preparação

1. Colocar no copo do robot de cozinha a cebola, os dentes de alho, o azeite, o tomate e a cenoura e picar 5seg, vel 5.
2. Adicione o chouriço às rodela. Marque 6 min, Varoma, vel 2.
3. De seguida, juntar a água, o vinho branco, o seafood, o sal e o piri-piri e programar 25min, 100°C, Colher inversa, Vel1.
4. Adicionar o feijão branco e programar 5min, 100°C, Colher inversa, Vel 1.
5. Colocar numa taça de servir e juntar as delícias do mar cortadas em pedaços.
6. Servir de imediato acompanhado com o arroz branco.

Produtos Associados



Choco Limpo
500 g



**Delícias do Mar
Sem Glúten**
250 g



**Miolo de
Camarão 80/100**
350 g