



## Mariscada à Bulhão Pato com Pão Torrado



### Ingredientes

- 1 emb. de Preparado de Mariscada PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 4 dentes de alho
- 100 ml de vinho branco
- Sal q.b.
- 1 molho de coentros
- 1 limão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar a Mariscada, passar por água fria corrente e escorrer.
2. Cobrir o fundo de uma frigideira funda com azeite e amolecer os dentes de alho laminados. Regar com o vinho e deixar ferver por 2 a 3 min., para evaporar ligeiramente.
3. Juntar a Mariscada, temperar com uma pitada de sal, tapar e cozinhar por 6 a 8 min. Juntar os coentros picados grosseiramente e deixar envolver os sabores por 1 a 2 min. agitando o tacho.
4. Acrescentar o sumo de limão e servir quente com pão torrado.

## Produtos Associados



**Preparado para  
Mariscada Sem  
Glúten**

500 g