



## Muslitos do Mar com esparguete e molho de tomate

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas

3 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Muslitos do Mar Pescanova
- 2 dentes de alho e 1 cebola
- 3 conchas de tomate triturado
- 5 folhas de manjeriço
- ¼ de copo de vinho branco
- 1 colher de sopa de polpa de tomate
- sal, pimenta, tomilho e azeite q.b.
- 250 gr de esparguete

### Preparação

1. Preparar os Muslitos do Mar no forno conforme as indicações na embalagem.
2. Numa panela, coloque o azeite, o manjeriço, o alho e a cebola. Refogar 4 minutos.
3. Acrescente o tomate triturado, a polpa de tomate, o vinho branco, sal e pimenta a gosto e um ramo de tomilho, que deve retirar no final. Deixe cozer em lume brando por 20 minutos.
4. Retire o tomilho e triture. Coloque a massa a cozer durante 10 minutos.
5. Servir os Muslitos do Mar com a massa e o molho por cima.

## Produtos Associados



### Muslitos do Mar

250 g