



Sapateira Fria na Casca



Dificuldade
Difícil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Sapateira Cozida Pescanova
- 1 c. de sobremesa de alho picado
- 400 g de batatas
- 4 c. de sopa de maionese
- 2 c. de sopa de pickles picados
- 1,5 dl de cerveja
- 4 c. de sopa de ketchup
- 2 c. de sopa de miolo de broa de milho esfarelado
- sal e pimenta q.b.
- 3 tomates cereja
- tostas e manteiga de alho q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
450,7 Kcal	40,2 g	24,9 g	21,2 g

Preparação

1. Comece por cozer os ovos e as batatas com a casca. Depois das batatas estarem cozidas, descasque-as e esmague-as com um garfo. Acrescente a maionese e o alho picado e misture.
2. Abra as Sapateira Cozida Pescanova e limpe-as. Junte a carne da sapateira, bem desfeita, ao preparado anterior, assim como os pickles, a cerveja, o ketchup, a broa de milho e os ovos cozidos picados. Misture tudo muito bem, de modo a formar uma pasta homogénea, e verifique os temperos.
3. Recheie a casca da Sapateira e leve ao frigorífico, por cerca de 30 minutos. Entretanto, coza os ovos para a decoração. Separe as gemas das claras e pique ambas separadamente.
4. De seguida, salpique as sapateiras com a salsa picada. Coloque a clara por cima e, sobre, esta a gema.
5. Decore com os tomates cereja e sirva com tostas, barradas com manteiga de alho.

Produtos Associados



**Sapateira
Cozida 600g UP**
600 g
600 g