



Sapateira recheada

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 Sapateira Cozida Pescanova
- 1 c. de sopa de Mostarda
- 1 c. de sopa de Ketchup
- 3 c. de sopa de Maionese
- Molho Inglês a gosto
- 2 Ovos Cozidos
- Salsa e/ou coentros

Preparação

1. Siga os passos indicados no site pescanova. (http://www.pescanova.pt/produtos/sapateira_cozida).
2. Retire as patas e abra o dorso, retirando todo o conteúdo da carapaça. Retire também o interior das patas, se preferir pode servir as patas inteiras à parte.
3. Adicione os temperos no recheio da sapateira, desta vez utilizei apenas mostarda, ketchup, maionese e molho inglês (podem ser outros, a seu gosto).
4. Junte 2 ovos cozidos cortados em pedaços pequenos. Misture tudo com a sapateira e rectifique os temperos se necessário.
5. Aromatize com coentros ou salsa picada.
6. Sirva com pão torrado ou tostas.

Produtos Associados



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