



## Trilogia de Surimi

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Delícias em forma de Lagosta 255 g Pescanova
- 250 g Massa Penne
- 1 lata pequena de cogumelos
- 2 tomates de cacho
- 1 cebola
- tomilho e orégãos q.b.
- Sal e azeite q.b.
- Chalota q.b.

### Preparação

1. Numa frigideira comece por deitar um fio de azeite e coloque as chalotas a alourar, acrescente tomilho e as delícias de lagosta cortado às rodelas. Deixe cozinhar 2 min. de um lado e vire, deixe cozinhar mais 2 min.
2. Acrescente os cogumelos laminados à mistura anterior e deixe cozinhar cerca de 5 min. mexendo de vez em quando.
3. Para o molho, num tacho pique a cebola e deixe alourar em azeite acrescente tomilho, orégãos e sal. De seguida acrescente o tomate em cubos e deixe apurar bem (adicione um bocado de água se necessário).
4. Coloque este molho em cima das delícias de Lagosta na hora de servir no prato.
5. Para a massa deixe ferver a água, junte o sal e logo de seguida a massa deixando cozinhar cerca de 6 a 8 min.
6. Bom apetite!

## Produtos Associados



### Delícias com Forma de Lagosta

255 g