



Tubos de Pota Recheados

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Tubo de Pota Limpo Pescanova
- 300 g de carne picada
- chouriço (a gosto)
- 2 cenouras
- 200 g de espinafres
- sal q.b.
- pimenta preta q.b.
- 3 c. de sopa de azeite
- 1 cebola pequena
- 2 tomates (ou 1/2 lata)
- orégãos q.b.

Para o molho

- 2 tomates (ou 1/2 lata)
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho
- 3 c. de sopa de azeite

Preparação

1. Descongele os Tubos de Pota, lave-os bem e escorra.
2. Num tacho com azeite ponha a refogar a cebola e o tomate picados.
3. Depois triture o refogado com a varinha e junte a carne picada e o chouriço e deixe cozinhar.
4. Posteriormente junte a cenoura ralada e o espinafre. Quando estiver pronto, tempere com sal, pimenta e orégãos e deixe arrefecer um pouco.
5. Em seguida recheie os tubos de pota e coloque um palito na ponta de cada tubo para fechar.
6. Seguidamente prepare o molho, fazendo um refogado com a cebola, o tomate e os dentes de alho. Passe muito bem com a varinha.
7. Junte os tubos de pota recheados ao molho e deixe cozinhar 10 a 15 minutos.
8. Acompanhe com arroz branco e salada a gosto. Bom apetite!

Produtos Associados



Tentáculos de Pota Cozidos
300 g



Argolas do Mar
1 kg



Tiras de Pota no ponto de sal
500 g



Argolas do Mar
400 g



Pérolas do Mar, Rodelas Limpas de Pota
300 g