

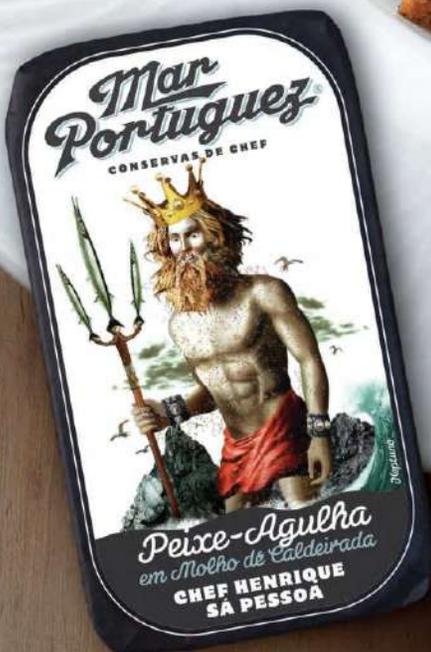


# Peixe-Agulha

## Macarrão com conserva de peixe-agulha e molho de caldeirada

RECEITA NO INTERIOR DA EMBALAGEM PARA USAR A CONSERVA  
PRODUÇÃO E FOTOGRAFIA HUGO CAMPOS

**CHEF HENRIQUE  
SÁ PESSOA**  
HENRIQUE SÁ PESSOA  
MERCADO DA RIBEIRA TIMEOUT



**Para 2 pax**  
120gr de macarrão ou penne  
4 Colheres de sopa de azeite  
Sumo de ½ limão  
2 Colheres de chá de raspa de limão  
100gr de tomate cereja cortado em ½  
1 Curgete pequena cortada em ½ e depois em fatias bem finas  
1 Dente de alho picado  
2 Colheres de sopa de manjerição ou salsa picada  
6 Ovos de codorniz cozidos cortados em ½ (pode substituir por 2 ovos)  
Sal e pimenta q.b  
1 lata de Conserva "Mar Português"

### Preparação

Coza a massa seguindo as instruções do pacote em água bem temperada com sal. Escorra, arrefeça e envolva com 2 colheres de sopa de azeite para não colar. Numa frigideira aqueça o restante azeite e refogue 1 minuto o alho em lume brando, junte a curgete e refogue 2 a 3 minutos. Rectifique o tempero com sal e pimenta. Num tacho com água coza os ovos de codorniz cerca de 5 a 6 minutos. Escorra, arrefeça e descasque-os. Reserve. Numa taça misture a massa, a conserva, o tomate cereja, o manjerição, as curgetes e o sumo e raspa de limão. Envolva tudo bem e rectifique o tempero. Decore com os ovos de codorniz e sirva a temperatura ambiente para acentuar os sabores.

**+3,20€**  
EM BANCA  
9ª CONSERVA  
**P**

Apoio:

  
**VISTA ALEGRE**  
1824



Prato Utopia by Vista Alegre  
Tomate Caixa by Bordallo Pinheiro

**ABELAEO  
MONSTRO**



[WWW.PUBLICO.PT/MAR-PORTUGUEZ](http://WWW.PUBLICO.PT/MAR-PORTUGUEZ)

**Mar  
Portuguez**  
CONSERVAS DE CHEF