



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 Portugal"

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



Mar Portugal
CONSERVAS DE CHEF