



**CHEF
NUNO BERGONSE**

Lulas

*com molho agri-doce e coentros,
com batata doce de Aljezur*

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

**Mar
Portuguez**
CONSERVAS DE CHEF



Para 2 pax

- 3 batatas-doces médias
- 1 fio de Azeite Casa Anadia
- Sal, q.b
- Pimenta preta q.b
- 1 lata de Conserva "Mar Portuguez"

Preparação

Coloque num tabuleiro de forno duas batatas-doces cortadas em metades e tempere com sal e pimenta. Regue com um fio de azeite e coloque a assar durante 25 minutos a 180°C. Assim que estiverem assadas retire a pele e reserve. Com a outra batata-doce, faça pequenas lascas com um descascador e frite em óleo abundante. Tempere com sal e sirva com a conserva de lulas. Decore com folhas de coentros fresco.

**+3,20€
EM BANCA
14ª CONSERVA
P**

Apoio:

Prato Grande Couve,
Molheira Folha de Couve
e Malagueta
by Bordallo Pinheiro

