



RISTORANTE CLUB

*Salada de peixe, crustáceos e moluscos servida no pote
aromatizada com manjeriçã*

Ingredientes para 5 pessoas

5 potes de vidro
1 l de caldo de peixe
5 camarões limpos, tamanho 16/20
400 g de filé de escorpena
5 lagostins limpos, tamanho 8/12
200 g de mexilhões limpos
40 g de amêijoas limpas
150 g de tomate italiano descascado
20 g de salsa
30 g de folhas de manjeriçã
1 dente de alho
Sal e pimenta
30 ml de azeite extra virgem

Modo de preparo

Pique o alho, junte o caldo de peixe e deixe reduzir pela metade, acrescente a salsa, os tomates e corrija o sal e a pimenta.
Cozinhe o peixe e coloque-o nos potes de vidro, acrescente o caldo reduzido, as folhas de manjeriçã, o azeite, feche os potes e cozinhe no forno a vapor por 6 minutos.
Sirva em seguida.