



Corvina com ervilhas de quebrar

corvina com ervilhas de quebrar

30 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

4 postas de corvina

Sal q.b

Pimenta

1 limão

1 cebola

3 dentes de alho

400 g de batatas

1 fatia de abóbora

1 nabo

1 tomate

300 g de ervilhas de
quebrar

2 colheres de sopa de
Becel Cozinha

1 ramo de salsa

1 folha de louro

1 cravinho

modo de preparação (para 4 porções)

para corvina com ervilhas de quebrar

1. Tempere as postas de corvina com sal, pimenta, raspa da casca e o sumo do limão.
2. Descasque e corte a cebola e os dentes de alho em rodelas. Descasque as batatas, a abóbora e o nabo e corte-os em cubinhos.
3. Num tacho grande e com o fundo espesso, disponha em camadas, as rodelas de cebola e alho, o tomate, previamente lavado e cortado em rodelas, as batatas, os peixes e as ervilhas.
4. Acrescente a Becel Cozinha, junte a salsa e o louro, atados e o cravinho.
5. Tempere com uma pitada de sal, tape e deixe cozinhar suavemente durante cerca de 30 minutos, agitando o tacho, de vez em quando. Se for necessário vá juntando uns pingos de água quente.

Saboroso!