

Parrillada de marisco

Peixe —  €€€ ⌚ 30 min 👤 4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/parrillada-de-marisco



Ingredientes

6 camarões
200 g de amêijoas
4 lulas
4 navalheiras
200 g de berbigão
4 fatias de pão saloio
Azeite q.b.
3 dentes de alho
Uma rama de tomate-cereja
1 cabeça de alho
2 c. de sopa de salsa picada
2 c. de sopa de coentros picados
Sal grosso q.b.
Azeite q.b.
Limão q.b.
Maionese q.b.

Confeção

1. Coloque o berbigão e as amêijoas de molho. Tempere o camarão e as lulas limpas com sal e os dentes de alho picados.
2. Abra a cabeça de alho ao meio e grelhe-a num grelhador com um fio de azeite durante cerca de 5 minutos sem deixar queimar.
3. Aqueça outro grelhador com um fio de azeite e grelhe as lulas durante cerca de 5 minutos de cada lado. Junte de seguida os camarões e cozinhe-os durante 3 minutos de cada lado.
4. Por fim, junte as navalheiras e os bivalves, que irão abrir com o calor da chapa. Tempere com sal, a salsa e os coentros.
5. Corte as lulas em pedaços e sirva tudo com o pão torrado, o alho tostado, os tomates, gomos de limão e maionese.