

# Parrillada de marisco

Peixe —  €€€ ⌚ 30 min 👤 4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/parrillada-de-marisco](https://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.