



## Açorda de Marisco

### **Ingredientes**

500 g de camarão;  
500 g de berbigão;  
500 g de ameijoas;  
500 g de pão;  
3 dentes de alho;  
4 colheres de sopa de azeite;  
1 molho de coentros (pequeno);  
3 ovos;  
sal, pimenta e piri-piri.

### **Confeção**

Coza os camarões em pouca água e coe-a.

Abra as ameijoas e os berbigões em recipientes separados e coe as respectivas águas.

Junte a água dos três mariscos e leve a concentrar.

Regue o pão com esta água.

Aloure os dentes de alho com o azeite e introduza o raminho de coentros.

Deixe fritar durante 1 minuto e junte o pão. Mexa com uma colher de pau de modo a obter uma açorda homogénea mas muito mole. Retire os coentros e tempere com sal, pimenta e piri-piri. Introduza os mariscos na açorda, dê-lhe uma volta e retire do lume.

Junte imediatamente os ovos, mexa e sirva sem demora.