Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Barrinhas com Crudités e Molhos Para Dipar

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Barrinhas Ómega 3 PESCANOVA
- 3 talos de aipo
- 1 cenoura
- 1 pepino
- 1/4 de beterraba crua
- 2 iogurtes naturais
- Hortelã e cebolinho q.b.
- Flor de sal e curcuma q.b.
- 1 emb. de queijo creme
- 1 colher de sopa rasa de orégãos secos
- Limão q.b.

Preparação

1. Confeccionar as Barrinhas no forno conforme as instruções da embalagem.

2. Cortar o aipo, a cenoura e o pepino em palitos.

3. Fazer os molhos: para o de beterraba, misturar 1 iogurte, a beterraba descascada e ralada e 6 folhas de hortelã cortada em juliana fina e temperar com flor de sal; para o de curcuma, misturar 1 iogurte com 1 colher de chá curcuma e 4 hastes de cebolinho picado, temperar com uma pitada de flor de sal; para o de orégãos, misturar o queijo creme com 1 colher de sopa rasa de orégãos secos e 1 colher de sopa de sumo de limão e mexer muito bem até ficar cremoso.

4. Servir as Barrinhas com os palitos de legumes e os molhos.

Produtos Associados

Barrinhas de Pescada Panada 1,2 kg

1,2 kg

Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3

450 g

Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten

300 g

Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten

300 g