



Barrinhas de Limão no Forno Legumes Assados



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para as Barrinhas:

- Barrinhas Panadas de Limão PESCANOVA 1 emb.

Para os Legumes:

- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Floretes de brócolos 250 g
- Milho cozido 100 g
- Tomate cereja 150 g

Para terminar:

- Orégãos q.b.

Preparação

Preparação das Barrinhas:

1. Confeccionar as Barrinhas Panadas de Limão conforme as instruções da embalagem.

Preparação dos Legumes:

2. Numa assadeira com o fundo com azeite colocar os floretes de brócolos, o milho **lavado e escorrido** e o tomate cereja.
3. **Temperar** de sal e orégãos, **envolver** tudo e levar ao forno ao mesmo tempo que as **Barrinhas Panadas de Limão**.

Para servir:

4. Servir de imediato **salpicado** com orégãos!

Produtos Associados



**Barrinhas de
Pescada Panada
Sem Glúten**

300 g



**Barrinhas de
Salmão Panado
Sem Glúten**

300 g



**Barrinhas de
Pescada Panada
1,2 kg**

1,2 kg



**Barrinhas de
Pescada Panada
Ómega 3**

450 g