Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Barrinhas de Pescada com Ervilhas, Bacon e Ovinhos

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Barrinhas de Pescada Ómega 3 PESCANOVA
- 8 ovos de codorniz
- Sal e azeite q.b.
- 400 g de Ervilhas PESCANOVA
- 4 pés de salsa
- 1 pé de coentros
- 4 fatias finas de bacon

Preparação

1. Confecionar as Barrinhas de Pescada conforme as instruções da embalagem.

2. Cozer os ovos em água e sal, por 7 min. a partir do momento da fervura. Num passador, passar as ervilhas por água fria corrente por 30 seg. e cozer destapadas em água com sal, 2 pés de salsa e 1 pé de coentros, aprox. 5 min. a partir do momento da fervura.

3. Cortar as fatias de bacon às tirinhas e saltear 2 min. aprox. numa frigideira antiaderente quente, sem gordura. Acrescentar as ervilhas (sem as ervas aromáticas e escorridas) e os ovos cortados ao meio no sentido longitudinal.

4. Temperar com um fio de azeite e servir com as Barrinhas de Pescada, salpicado com a restante salsa picada.

Produtos Associados

Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3

450 g