



Barrinhas de Salmão com Cuscuz Primavera



Ingredientes

- 1 embalagem de Barrinhas de Salmão Pescanova
- 200 g de cuscuz
- 150 g de ervilhas congeladas Pescanova
- 150 g de milho
- 1 pimento vermelho pequeno
- Sal e salsa q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar as barrinhas de salmão conforme as instruções da embalagem;
2. Cortar o pimento em cubinhos e cozer com as ervilhas em água com sal. Escorrer;
3. Passar o milho em água corrente e escorrer;
4. Confeccionar os cuscuz com sal conforme as indicações da embalagem.
5. Misturar os legumes com os cuscuz, temperar com um fio de azeite e salsa picada e servir com as barrinhas de salmão.

Produtos Associados



Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten

300 g