



## Caprichos do Mar ao Sésamo com Salada Fresca



### Ingredientes

- 1 emb. de Caprichos do Mar sem Glúten Pescanova
- Sementes de sésamo q.b.
- Alface q.b.
- 150 g de framboesas
- 3 rabanetes
- 1 iogurte
- 4 folhas de hortelã
- Flor de sal q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Confeccione os Caprichos do Mar no forno conforme as instruções da embalagem. Quando virar os Caprichos do Mar a meio da cozedura, salpique a gosto com sementes de sésamo e termine de cozinhar.
2. Enquanto isso, faça a salada juntando a alface, as framboesas e os rabanetes cortados em rodela finas, temperando com molho de iogurte, hortelã picada e flor de sal a gosto.
3. Sirva os Caprichos do Mar com a salada fresca de alface, framboesas e rabanetes.

## Produtos Associados



**Caprichos do  
Mar sem Glúten**

1 kg



**Caprichos do  
Mar sem Glúten**

400 g