



Caprichos do Mar no Forno com Salada Russa



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Caprichos do Mar Sem Glúten Pescanova
- 2 batatas para cozer médias
- 1 nabo pequeno
- 3 cenouras médias
- 1 cháv. de ervilhas Pescanova
- Sal q.b.
- Maionese q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Confeccionar os Caprichos do Mar conforme as instruções da embalagem.
2. Descascar as batatas, o nabo e as cenouras e cortar em cubinhos, cozer com as ervilhas em água a ferver com sal por 8 a 10 min., a partir do momento em que a água volte a levantar fervura. Deixar arrefecer um pouco, envolver em maionese e salsa picada e colocar no frigorífico.
3. Servir os Caprichos do Mar com a salada russa fria.

Produtos Associados



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

1 kg



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

400 g