Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Carrinhos de Barrinhas de Pescada com Puré e Ervilhas

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 8 Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3 PESCANOVA
- 300 g de Puré de Batata PESCANOVA
- 200 g de ervilhas PESCANOVA
- 100 g de cenouras baby
- Sal e azeite q.b.
- 16 azeitonas pretas sem caroço
- 8 cubos de queijo flamengo

Preparação

1. Confecionar as Barrinhas de Pescada e o Puré conforme as instruções das embalagens. E cozer as ervilhas e as cenouras baby em água com sal.

2. Barrar puré no meio de cada prato para fazer a "estrada", "montar" os carrinhos com 2 palitos para prender as "rodas " azeitonas, colocar 1 cubo de queijo em cada Barrinha de Pescada e dispor os carrinhos em cima do Puré.

3. Colocar ervilhas e cenouras baby dos lados e servir com um fio de azeite.

Produtos Associados

Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3

450 g