



# Mimos de Pescada Panada com Zoodles e Tomate Cereja



## Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada Panada de Alho e Salsa Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola doce
- 300 g de curgete espiralizada
- 150 g de tomate cereja
- Sal e pimenta preta q.b.
- 3 c. de sopa de sementes de girassol



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Confeccionar os Mimos de Pescada Panada conforme as indicações da embalagem.
2. Amolecer em azeite a cebola picada, juntar a curgete espiralizada e o tomate cereja, temperar de sal e pimenta preta e saltear por 3 a 5 min. (até à consistência desejada - mais ou menos al dente).
3. Servir os Mimos de Pescada Panada com os zoodles com tomate salteados, tudo salpicado com sementes de girassol.

## Produtos Associados



### Mimos de Pescada Panada Alho e Salsa

360 g