

# Nuggets de Pescada com Salada 3 Sabores





Fácil



Tempo Entre 15-30 min



Nº de pessoas 3 Pessoas

#### **Ingredientes**

- 1 emb. de Nuggets de Pescada Pescanova
- 50 g de Rúcula
- Milho Doce
- 8 Tomates bérry
- 1 c. de sopa de Mel
- 1 Limão

## Valores nutricionais por dose

| Energia           | Hidratos de Carbono | Proteínas     | Lípidos      |
|-------------------|---------------------|---------------|--------------|
| <b>246,3</b> Kcal | <b>40,9</b> g       | <b>11,3</b> g | <b>4,7</b> g |

### Preparação

- 1. Cozinhe os Nuggets no forno de acordo com as instruções na embalagem. Acompanhe com uma salada de rúcula, milho (previamente cozido) e tomate.
- 2. Tempere com uma emulsão de mel e sumo de limão.

Receita sem glúten.

#### **Produtos Associados**



Nuggets de Pescada Panada Sem Glúten

1 kg



Peskitos de Pescada Panada Sem Glúten

1 kg



Pescadinos de Pescada Panada

800 g



Pescada Panada Forma Posta à Sevilhana

1 kg



Mimos de Pescada Panada Alho e Salsa

360 g



Filetes Forno em Farinha e Ovo, Sem Glúten

320 g