Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada com Salada Quente de Lacinhos e Legumes

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

Ingredientes

Para os mimos de pescada e massa:

- 1 emb. de **Mimos de Pescada PESCANOVA**
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 250 g de massa lacinhos
- 1 cebola

Legumes:

- 1 tomate maduro
- 200 g de Ervilhas PESCANOVA
- 1 cenoura
- 150 g de brócolos

Para finalizar:

- Salsa q.b.

Preparação

Preparação dos mimos de pescada e massa:

1. Descongelar os **Mimos de Pescada** e temperar com sal.

2. Aquecer um fio de azeite numa frigideira antiaderente e saltear os **Mimos de Pescada** em **lume médio-alto por 6 a 7 min**., cozinhando todos os lados.

3. **Cozer a massa** em água com sal, escorrer e temperar com um fio de azeite.

Preparação dos legumes:

4. Amolecer em azeite a cebola cortada em cubos, acrescentar o tomate picado (sem pele), as ervilhas descongeladas e a cenoura cortada em meias-luas finas e **cozinhar por 5 min..**

5. Depois juntar os floretes de brócolos, temperar de sal, envolver e **cozinhar por mais 5 a 6 min.**

6. **Juntar a massa aos legumes** e envolver.

7. **Servir** os **Mimos de Pescada** com a salada quente de lacinhos e legumes tudo salpicado com salsa.

Produtos Associados

Mimos de Pescada do Cabo

360 g

Mimos de Pescada do Cabo

1 kg