Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Peskitos de Pescada Panada Sem Glúten Com Puré De Batata-Doce, Espinafres E Milho

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 embalagem de Peskitos de Pescada Panada Sem Slúten Pescanova
- 50 g de folhas de espinafres baby
- 2 c. de sopa de milho cozido
- 1 batata-doce grande
- 1 cebola pequena
- 1 c. de chá de manteiga
- Sal e azeite q.b.

## Preparação

1. Confecionar os Peskitos conforme instruções da embalagem;
2. Em água com sal, cozer a batata-doce com a cebola, descascadas e cortadas em pedaços; escorrer a água, triturar até à consistência de puré, juntar a manteiga e mexer até envolver bem e ficar um puré cremoso;
3. Saltear as folhas de espinafres em azeite até amolecerem;
4. Passar o milho por água fria corrente e escorrer;
5. Empratar os Peskitos de Pescada Panada com os acompanhamentos (puré como fundo do mar, espinafres salteados como algas e milho como bolhinhas).

# Produtos Associados

**Peskitos de Pescada Panada Sem Glúten**

1 kg