



## Pita de Tiras do Mar com Molho de Ervas



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 250 g de Tiras do Mar Pescanova
- 3 colheres de sopa de maionese (fria de preferência)
- 3 colheres de sopa de natas (frias de preferência)
- 1 colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá de salsa em pó
- 1 colher de chá de cebolinho seco
- 2 colher de chá de sumo de limão
- 4 pães pita
- 4 folhas de alface
- 1 cenoura média

### Preparação

1. Confeccionar as Tiras do Mar no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Para o molho: misturar a maionese, as natas, o alho em pó, a salsa em pó, o cebolinho seco e o sumo de limão com uma vara de arames e colocar no frigorífico.
3. Abrir os pães, colocar molho a gosto no fundo, distribuir a alface cortada em pedaços, a cenoura ralada e as Tiras do Mar.
4. Servir com molho a gosto.

## Produtos Associados



**Tiras do Mar**  
**Tipo Polme**  
**Crocante**

1 kg