Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada Fria de Favas e Pimentos com Molho Balsâmico

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Favas Finas Pescanova
- 1/2 pimento encarnado
- 150 g de queijo feta

Molho Balsâmico

- 1 dente de alho
- 1 c. de sopa de vinagre balsâmico
- 0,5 dl de azeite
- 10 g de coentros
- 10 g de hortelã

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
350 Kcal	**142,2** g	**17,5** g	**24,8** g

Preparação

1. Coza as Favas segundo as instruções da embalagem.

2. Corte o pimento em cubos miudinhos e reserve.

3. Prepare o molho. Num copo misturador junte o vinagre, o azeite, o alho e as folhas de coentros e hortelã. Triture.

4. Numa saladeira envolva as Favas com o pimento e os cubos de queijo feta. Regue, a gosto, com o molho balsâmico e decore com um raminho de hortelã.

Produtos Associados

Ervilhas

400 g

Brócolos

400 g

Favas Finas

400 g

Ervilhas

1 kg

Batatas Julianas

1 kg