



Salada Fria de Pota com Maionese



Ingredientes

- 1 emb. de Tentáculos de Pota Cozidos Pescanova
- 250 g de Ervilhas Pescanova
- 4 batatas roxas médias
- 2 cenouras médias
- 1 alface pequena
- 2 maçãs verdes (Granny Smith)
- 200 ml de maionese
- sal e salsa q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Tentáculos de Pota Cozidos.
2. Descasque as batatas e as cenouras, corte aos cubos pequenos e coza em água abundante com sal e dois pés de salsa. A meio da cozedura, junte as ervilhas previamente descongeladas e termine a cozedura. Retire a salsa, escorra os legumes e reserve até arrefecer.
3. Lave a alface e corte em juliana. Descasque as maçãs, corte aos cubinhos e junte aos legumes já arrefecidos.
4. Deite a maionese numa taça e misture salsa picada a gosto.
5. Junte os Tentáculos de Pota aos legumes e misture com maionese. Disponha sobre a alface. Sirva a salada fria, polvilhada com salsa picada no momento.

Produtos Associados



Ervilhas

1 kg