



Tiras do Mar com Dip de Queijo Azul



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para as Tiras do Mar:

- Tiras do Mar PESCANOVA 500g

Para o Molho de Queijo Azul:

- Queijo creme 5 colheres de sopa
- Iogurte grego 6 colheres de sopa
- Vinagre de sidra 1 colher de chá
- Queijo Roquefort 75 g
- Pimenta preta q.b

Preparação

Preparação das Tiras do Mar:

1. **Confeccionar** as Tiras do Mar , conforme as instruções da embalagem.

Preparação do Molho de Queijo Azul:

2. **Misturar** muito bem o **queijo creme**, o **iogurte** e o **vinagre**.
3. Depois, **acrescentar** o **queijo Roquefort** esfarelado, **temperar** de pimenta preta, **envolver** e colocar numa taça (para acentuar o sabor, deixar repousar tapado no frigorífico por 15 a 20 min.)

Para finalizar:

4. **Servir** as Tiras do Mar com o **molho de queijo** roquefort para dipar.

Produtos Associados



Tiras do Mar
Tipo Polme
Crocante

1 kg