



Wrap Aromático de Barrinhas de Pescada Ómega 3 (Vídeo)



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 3 Barrinhas de Pescada Ómega 3 Pescanova
- 1 Wrap
- Queijo creme de ervas aromáticas a gosto
- 15 g de pepino
- Cebolinho q.b.
- 15 g queijo Emmental
- 3 a 4 folhas de alface (verde e roxa)

Preparação

1. Leve as Barrinhas ao forno a 220° durante 15 min.
2. Corte o pepino e o queijo em tirinhas.
3. Barre o wrap generosamente com queijo creme de ervas aromáticas.
4. Disponha as folhas de alface, as barrinhas, o pepino, o queijo e o cebolinho no wrap e feche (pode enrolar ou dobrar, consoante a sua preferência).

Produtos Associados



Barrinhas de Pescada Panada
1,2 kg
1,2 kg



Barrinhas de Pescada Panada Ômega 3
450 g



Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten
300 g



Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten
300 g