



## Barrinhas com Crudités e Molhos Para Dipar



### Ingredientes

- 1 embalagem de Barrinhas Ómega 3 PESCANOVA
- 3 talos de aipo
- 1 cenoura
- 1 pepino
- 1/4 de beterraba crua
- 2 iogurtes naturais
- Hortelã e cebolinho q.b.
- Flor de sal e curcuma q.b.
- 1 emb. de queijo creme
- 1 colher de sopa rasa de orégãos secos
- Limão q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Confeccionar as Barrinhas no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar o aipo, a cenoura e o pepino em palitos.
3. Fazer os molhos: para o de beterraba, misturar 1 iogurte, a beterraba descascada e ralada e 6 folhas de hortelã cortada em juliana fina e temperar com flor de sal; para o de curcuma, misturar 1 iogurte com 1 colher de chá curcuma e 4 hastes de cebolinho picado, temperar com uma pitada de flor de sal; para o de orégãos, misturar o queijo creme com 1 colher de sopa rasa de orégãos secos e 1 colher de sopa de sumo de limão e mexer muito bem até ficar cremoso.
4. Servir as Barrinhas com os palitos de legumes e os molhos.

## Produtos Associados



**Barchinhas de Pescada Panada**  
Embalagem: 1,2 kg



**Barchinhas de Pescada Panada Ômega 3**  
Embalagem: 450 g



**Barchinhas de Pescada Panada Ômega 3**  
Embalagem: 900 g



**Barchinhas de Pescada Panada Sem Glúten**  
Embalagem: 300 g



**Barchinhas de Salmão Panado Sem Glúten**  
Embalagem: 300 g



**Barchinhas Pescada Panada com Limão S/Glúten**  
Embalagem: 300 g