



Barrinhas com Limão com Molho de Manga e Beterraba



Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Ingredientes

- Barrinhas com Limão PESCANOVA 1 emb.

Para o Molho:

- Mangas 2 unid.
- Beterraba cozida 1 unid.
- Limão 1/2
- Flor de sal e pimenta preta q.b.
- Cebolinho q.b.

Para terminar:

- Alface e rúcula 4 cháv.
- Cebola roxa 1/4

Preparação

Preparação das Barrinhas:

1. Confeccionar as **Barrinhas com Limão** conforme instruções da embalagem.

Preparação do Molho:

2. Triturar bem 1 manga com 1/4 de beterraba cozida.

3. Temperar com 1 colher de café de sumo de limão, uma pitada de flor de sal e pimenta preta **moída na hora**.

4. **Mex**er bem.

5. Colocar numa taça.

6. **Salpicar** com **cebolinho** picado.

Para finalizar:

7. Servir as **Barrinhas com Limão** com o **molho de manga e beterraba** e **salada verde** com cebola roxa em meias-luas finas, **cubinhos** de manga e de beterraba.

8. **Salpicar** com **cebolinho** picado.

Produtos Associados



**Barrinhas
Pescada Panada
com Limão
S/Glúten**

Embalagem: **300 g**



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



**Barrinhas de
Pescada Panada
Ómega 3**

Embalagem: **450 g**



**Barrinhas de
Pescada Panada
Ómega 3**

Embalagem: **900 g**