Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

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. Confecionar 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. **Mexer** 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 de Pescada Panada 1,2 kg

1,2 kg

Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3

450 g