



Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten com Rúcula e Mozzarella



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten Pescanova
- 12 azeitonas pretas sem caroço
- 6 folhas de manjeriço grandes
- 4 c. de sopa de pinhões
- 1 queijo mozzarella
- 1 iogurte natural
- Alface e rúcula q.b.
- Flor com sal, pimenta preta e azeite q.b.

Preparação

1. Confeccionar as Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten Pescanova, conforme as instruções da embalagem;
2. Entretanto, cortar folhas de alface em juliana grossa e juntar com rúcula;
3. Tostar os pinhões numa frigideira antiaderente sem gordura e reservar;
4. Cortar as azeitonas às rodela e o queijo mozzarella aos cubos.

Produtos Associados



Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten

300 g