Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Barrinhas de Salmão com Puré Colorido

Ingredientes

- 1 emb. de Barrinhas de Salmão Pescanova
- 1 cenoura média
- 100 g de milho cozido
- 100 g de Ervilhas Pescanova
- Sal, pimenta e noz moscada q.b.
- 400 g de Puré de Batata Pescanova
- Leite e manteiga q.b.

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

1. Confecionar as Barrinhas de Salmão conforme as instruções da embalagem.

2. Descascar e ralar a cenoura, passar o milho por água fria corrente e escorrer bem, cozer as ervilhas em água com sal e escorrer bem.

3. Fazer o puré conforme as instruções da embalagem (com leite e manteiga e temperando a gosto de sal, pimenta e noz moscada). No final, quando estiver cremoso, juntar a cenoura ralada, o milho e as ervilhas cozidas. Envolver bem.

4. Servir as Barrinhas de Salmão com o puré de batata com legumes.

Produtos Associados

Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten

300 g