



Barrinhas Ómega 3 com Salada Fria de Cuscuz e Hortelã



Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Barrinhas de Pescada Ómega 3
- 1 cháv. chá de cuscuz
- 1 cháv. chá de caldo de legumes
- 20 g passas; 20 g pinhões
- ¼ pimento encarnado

Molho:

- 1 iogurte natural
- 1 c. sopa de mel
- hortelã q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
451 Kcal	63 g	22 g	11 g

Preparação

1. Cozinhe as Barrinhas no forno, consoante as instruções da embalagem.
2. Faça um caldo de legumes, aromatize com hortelã e hidrate o cuscuz com o caldo de legumes. Deixe arrefecer, separe os grãos com a ajuda de um garfo, e adicione as passas, os pinhões torrados e o pimento cortado em cubinhos.
3. Sirva frio com folhas de hortelã. Acompanhe com o molho de iogurte, mel e hortelã.

Produtos Associados



**Barrinhas de
Pescada Panada
Ómega 3**

Embalagem: **450 g**



**Barrinhas de
Pescada Panada
Ómega 3**

Embalagem: **900 g**