



Caprichos do Mar com Salada Bicolor



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- ½ emb. de Caprichos do Mar Pescanova 400 g
- 200 g de Favas Finas Pescanova
- 4 Tomates chéryy
- 0,5 dl de Azeite
- 0,2 dl de Vinagre
- Sal q.b.
- 5g de Coentros
- 5g de Mangericão

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
460,2 Kcal	33,3 g	13,4 g	30,6 g

Preparação

1. Cozinhe os Caprichos do Mar no forno consoante as instruções da embalagem.
2. Entretanto coza as favas. Deixe arrefecer, tire a pele e adicione o tomate. Junte o azeite, vinagre, sal, folhas de coentros e de mangericão e triture. Tempere a salada com este molho.
3. Sirva os caprichos com a salada fria de favas.

Receita sem glúten.

Produtos Associados



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

400 g



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

1 kg