



## Filetes com Salada de Pepino, Cenoura e Coco



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Filetes no Forno com Limão PESCANOVA
- 400 g de pepino
- 400 g de tomate
- 200 g de cenoura
- 3 c. de sopa de coco ralado
- Coentros q.b.
- Azeite e sumo de lima q.b.
- Flor de sal e caril em pó q.b.

### Preparação

1. Confeccionar os Filetes no Forno com Limão conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar o pepino (sem casca) e o tomate em cubinhos e ralar a cenoura (descascada). Deitar numa saladeira com o coco ralado e folhas de coentros.
3. Misturar 4 c. de sopa de azeite com 2 c. de sopa de sumo de lima, flor de sal e 1 c. de chá cheia de caril em pó e mexer muito bem para envolver todos os ingredientes. Temperar a salada com o molho.
4. Servir os Filetes com Limão com a salada à temperatura ambiente ou fresca.

## Produtos Associados



### Filetes Forno com Limão

400 g