



Filetes no Forno com Quinoa, Feta e Mirtilos



Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes no Forno com Pimenta Preta e Limão PESCANOVA
- 100 g de quinoa
- Sal q.b.
- 1 chávena de folhas de espinafres baby
- 75 g de queijo feta
- 2 colheres de sopa de mirtilos
- 8 alperces secos
- Azeite e vinagre de cidra q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Filetes no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Cozer a quinoa em água com sal e deixar arrefecer.
3. Numa saladeira misturar a quinoa cozida, as folhas de espinafres baby, o queijo feta esfarelado grosseiramente, os mirtilos e os alperces secos cortados em pedaços e temperar a gosto com azeite e vinagre de cidra.
4. Servir os Filetes com a salada de quinoa, feta e mirtilos.

Produtos Associados



Filetes Forno com Pimenta Preta & Limão

Embalagem: 400 g