



Lacinhos com Cubos de Tamboril e Cogumelos



Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 400 g de massa de lacinhos
- 1 lata de cogumelos
- 2,5 dl de natas
- 1 pitada de noz moscada
- 1 ramo de salsa picada
- queijo ralado a gosto
- sal e pimenta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
438,9 Kcal	50,1 g	21,7 g	16,4 g

Preparação

1. Descongele os cubos e deixe-os a marinar durante 1 hora em sal, pimenta e sumo de limão.
2. Numa frigideira, derreta a manteiga e junte os cogumelos laminados e os cubos de tamboril. Deixe cozer durante 5 minutos e junte as natas. Rectifique o sal, a pimenta e a noz moscada. Por fim, adicione os lacinhos que foram previamente cozidos e deixe apurar.
3. Sirva com queijo ralado e salsa picada.

Produtos Associados



**Cubos de
Tamboril**

Embalagem: **300 g**