



# Massa Riscada com Bacalhau Desfiado e Tomate Cherry



Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 250 g de massa riscada
- 12 tomates cherry
- 1 pimento verde
- 3 cebolinhas
- 2 dentes de alho picado
- sal e pimenta q.b.
- azeite q.b.
- manjeriço

## Valores nutricionais por dose

| Energia    | Hidratos de Carbono | Proteínas | Lípidos |
|------------|---------------------|-----------|---------|
| 376,5 Kcal | 48,7 g              | 21,6 g    | 10,2 g  |

## Preparação

1. Descongele as Delícias.
2. Corte o pimento em tiras muito finas e as cebolinhas em quartose pique o alho.
3. Coza a massa "al dente" em água temperada com sal. Reserve, mantendo-a quente.
4. Aqueça o azeite e junte o pimento, as cebolinhas, o tomate e o alho.
5. Por fim, adicione o Bacalhau Desfiado. Deixe cozinhar.
6. Junte a massa e aromatize com manjeriço.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado 400 g**

Embalagem: **400 g**