



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



**Supremas de
Bacalhau**
Embalagem: 400 g