



Mimos de Pescada com Molho de Natas



Ingredientes

- 1 emb. Mimos de Pescada Pescanova
- 750 g de batata parisiense
- couves de Bruxelas
- 1 pac. de natas
- 1 dente de alho picado
- 1 c. sopa de mostarda
- 1 ramo de coentros



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
444 Kcal	42 g	26 g	19 g

Preparação

1. Coloque um tacho ao lume com água temperada com uma pitada de sal, um dente de alho e uma folha de louro. Quando água estiver morna, adicione os Mimos de Pescada e deixe cozer aprox. 15-20 min., vigiando a água para que esta nunca chegue a ferver.
2. Numa tigela, misture as natas (se preferir poderá substituir as natas por 1 iogurte natural ou maionese) com o alho picado, a mostarda e os coentros também picados.
3. Regue os Mimos com este preparado. Acompanhe com batata parisiense e couves de Bruxelas.

Produtos Associados



Mimos de
Pescada do
Cabo
1 kg



Mimos de
Pescada do
Cabo
360 g