



Mimos de Pescada Panada com Arroz de Ervilhas e Cenoura



Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada Panada de Alho e Salsa Pescanova
- Azeite e sal q.b.
- 1 cebola pequena
- 150 g de Ervilhas Pescanova
- 1 cenoura média
- 1 cháv. de arroz carolino
- 3 cháv. de água



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Mimos de Pescada Panada conforme as indicações da embalagem.
2. Amolecer em azeite a cebola picada, acrescentar as ervilhas (descongeladas) e a cenoura descascada e cortada em cubinhos e cozinhar 1 min., juntar o arroz e saltear mais 1 a 2 min., mexendo. Juntar a água quente, temperar de sal e cozinhar por 10 a 12 min.
3. Servir os Mimos de Pescada Panada com o arroz de ervilhas e cenoura.

Produtos Associados



Mimos de Pescada Panada Alho e Salsa

360 g