



Mimos de Pescada Panada com Zoodles e Tomate Cereja



Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada Panada de Alho e Salsa Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola doce
- 300 g de curgete espiralizada
- 150 g de tomate cereja
- Sal e pimenta preta q.b.
- 3 c. de sopa de sementes de girassol



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, juntar a curgete espiralizada e o tomate cereja, temperar de sal e pimenta preta e saltear por 3 a 5 min. (até à consistência desejada - mais ou menos al dente).
3. Servir os Mimos de Pescada Panada com os zoodles com tomate salteados, tudo salpicado com sementes de girassol.

Produtos Associados



Mimos de Pescada Panada Alho e Salsa

360 g