



# Muslitos com Lacinhos, Ervilhas, Morangos e Avelãs



## Ingredientes

- 1 emb. de Muslitos do Mar PESCANOVA
- 200 g de massa lacinhos
- Sal q.b.
- 150 g de ervilhas PESCANOVA
- 6 morangos
- 1 queijo fresco grande
- 4 c. de sopa de avelãs torradas
- Azeite e vinagre de cidra q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Confeccionar os Muslitos do Mar conforme as instruções da embalagem.
2. Cozer a massa lacinhos em água com sal e escorrer. Cozer as ervilhas em água com sal e escorrer. Cortar os morangos e o queijo fresco. Torrar as avelãs numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura ou no forno.
3. Misturar os ingredientes todos numa saladeira, temperar de azeite e vinagre e servir com os Muslitos do Mar.

## Produtos Associados



### Muslitos do Mar Sem Glúten

1 kg