



Muslitos com Salada Coleslaw



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Muslitos do Mar PESCANOVA
- 1/2 couve repolho pequena
- Sal, açúcar e flor de sal q.b.
- 1 maçã
- 1 cenoura pequena
- 2 c. de sopa de passas
- 2 c. de sopa de vinagre de cidra
- 4 c. de sopa de maionese
- 4 c. de sopa de iogurte grego natural

Preparação

1. Confeccionar os Muslitos do Mar conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar a couve em juliana fina, colocar num escurridor e temperar com 1 c. de chá de sal e 1 c. de sobremesa de açúcar, misturar e deixar repousar. Entretanto, cortar a maçã em juliana fina e ralar a cenoura (descascada) grosseiramente. Escorrer bem a couve pressionando contra o escurridor e colocar numa saladeira juntamente com a maçã, a cenoura e as passas. Temperar tudo com uma pitada de flor de sal, o vinagre, a maionese e o iogurte grego, misturar bem e colocar no frio.
3. Servir os Muslitos do Mar com a salada fresca.

Produtos Associados



Muslitos do Mar Sem Glúten

1 kg