



## Nuggets de Pescada com Espeto Caprese



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1/2 emb. de Nuggets de Pescada Panada 1 kg PESCANOVA
- 16 tomates cereja
- 16 mini queijos mozzarella
- Manjericão fresco q.b.
- Flor de sal q.b.
- Vinagre balsâmico q.b.
- Azeite q.b. (facultativo)

### Preparação

1. Confeccione os Nuggets de Pescada Panada no forno segundo as instruções da embalagem.
2. Enquanto isso, prepare os espetos caprese: em cada espeto coloque um tomate cereja, um mini queijo mozzarella e uma folha de manjericão. Depois, tempere ligeiramente de flor de sal, vinagre balsâmico e umas gotas de azeite (se desejar).
3. Sirva os nuggets com os espetos caprese, salpicados com manjericão picado.

## Produtos Associados



**Nuggets de  
Pescada Panada  
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de  
Pescada Panada  
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinos de  
Pescada Panada**

800 g



**Pescada Panada  
Forma Posta à  
Sevilhana**

1 kg



**Mimos de  
Pescada Panada  
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em  
Farinha e Ovo,  
Sem Glúten**

320 g