



# Pastéis de Pescada com Molhos Aromáticos de Iogurte



## Ingredientes

- 500 g de Pastéis de Pescada Pescanova
- 2 iogurtes naturais
- 1/2 c. de café de canela em pó
- 4 a 5 folhas grandes de hortelã
- 6 hastes de cebolinho
- 1 c. de café de caril em pó



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Frite os Pastéis de Pescada conforme as instruções na embalagem e deixe arrefecer.
2. Faça os molhos misturando numa taça uma embalagem de iogurte, a canela e a hortelã picada, envolvendo até obter um creme. E, na outra taça, um iogurte, o cebolinho picado e o caril, misturando delicadamente até ficar cremoso.
3. Sirva com os molhos frios.

## 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