



Pescada Com Salada De Quinoa, Beterraba, Maça E Nozes



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada Pescanova
- 200 g de quinoa
- 4 c. de sopa de miolo de noz
- 1 beterraba pequena
- 1 maçã verde cubinhos
- 1 dente de alho
- 1 limão pequeno
- Azeite q.b.
- Hortelã q.b.
- Sal q.b.

Preparação

1. Descongelar os mimos de pescada, temperar de sal e alho picado e saltear em azeite por 6 a 7 min., virando a meio do tempo;
2. Cozer a quinoa em água com sal conforme as instruções da embalagem. Deixar arrefecer e juntar a beterraba descascada e ralada. Juntar também a maçã cortada em cubinhos e as nozes picadas grosseiramente. Temperar com sal, sumo de limão e hortelã cortada em juliana fina;
3. Servir os mimos de pescada salteados com a salada de quinoa rosa e hortelã fresca.

Produtos Associados



**Mimos de
Pescada do
Cabo**
360 g



**Mimos de
Pescada do
Cabo**
1 kg