



Peskitos com 2 Molhos e Crudités



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Peskitos PESCANOVA
- 1/2 beterraba cozida
- 1/2 pepino
- 2 iogurtes naturais
- Hortelã q.b.
- Flor de sal e pimenta preta q.b.
- 2 cenouras
- 2 talos de aipo

Preparação

1. Confeccionar os Peskitos no forno conforme as instruções na embalagem.
2. Enquanto isso, ralar grosseiramente para uma taça a beterraba cozida e ralar o pepino com casca para outra taça diferente. Escorrer ambos bem. Misturar com a beterraba 1 iogurte natural e 4 folhas de hortelã picadas, temperar com flor de sal e envolver bem. Adicionar ao pepino o outro iogurte natural, temperar com flor de sal e pimenta preta moída na hora. Cortar as cenouras (descascadas) e os talos de aipo em palitos.
3. Servir os Peskitos com os molhos e os palitos de legumes.

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