Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Peskitos com Lacinhos, Ervilhas, Milho e Queijo



Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Peskitos PESCANOVA
- 200 g de massa lacinhos tricolor
- Sal q.b.
- 100 g de Ervilhas PESCANOVA
- 100 g de queijo flamengo
- 100 g de milho cozido
- Azeite q.b.

Preparação

1. Confecionar os Peskitos no forno conforme as instruções da embalagem.

2. Cozer os lacinhos em água a ferver com sal e escorrer. Cozer as ervilhas. Cortar o queijo flamengo aos cubinhos. Passar o milho cozido por água corrente e escorrer.

3. Numa saladeira misturar os lacinhos, as ervilhas, o milho e o queijo e temperar tudo com um fio de azeite.

4. Servir os Peskitos com a salada de lacinhos!

Produtos Associados



Ervilhas

1 kg