Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Salada Colorida de Cuscuz com Mexilhão e Legumes

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Mexilhão Cozido Meia Concha PESCANOVA
- 200 g de cuscuz
- Sal q.b.
- 100 g de ervilhas congeladas PESCANOVA
- 150 g de milho cozido
- 1/2 pimento vermelho
- 1 cenoura
- Azeite q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o Mexilhão Cozido Meia Concha PESCANOVA de acordo com as indicações na embalagem.

2. Cozinhar os cuscuz conforme instruções da embalagem, temperar de sal. Cozer as ervilhas. Lavar o milho em água corrente e escorrer. Cortar o pimento em cubos (sem sementes nem veios). Descascar a cenoura e cortar em rodelas finas e depois em quartos.

3. Saltear os legumes num wok (ou numa frigideira alta) com azeite, começar pela cenoura e o pimento, depois as ervilhas e o milho, temperar com sal. Por fim, acrescentar o Miolo de Mexilhão e envolver.

4. Juntar a mistura de Miolo de Mexilhão e legumes com os cuscuz cozidos, acrescentar um fio de azeite se necessário, salpicar com salsa picada e servir.

Produtos Associados

Ervilhas

1 kg