



Salada de Pota com Grão e Vegetais



Ingredientes

- 1 emb. de Tiras de Pota Pescanova
- Azeite e vinagre q.b.
- 400 g de grão-de-bico cozido
- 200 g de tomates cereja
- 1/2 pimento verde e 1/2 pimento laranja ou vermelho
- 2 cháv. de chá de folhas de agrião
- Flor de sal q.b.
- 2 c. de sopa de sementes de girassol

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as Tiras de Pota, corte em cubos, seque com um papel absorvente e salteie numa frigideira antiaderente com azeite durante 6 a 7 min., virando de vez em quando para cozinhar todos os lados.
2. Numa saladeira, junte os cubos de Tiras de Pota, o grão cozido, os tomates cereja em metades, os pimentos cortados em cubinhos e as folhas de agrião.
3. Sirva fria, temperada com azeite, vinagre, flor de sal e salpicado com as sementes de girassol.

Produtos Associados



**Tiras de Pota no
ponto de sal**

Embalagem: **500 g**