



Tiras do Mar com Salada de Maçã e Aipo



Ingredientes

- 1 embalagem de Tiras do Mar PESCANOVA
- 1 maçã
- 2 talos de aipo
- 1 pepino
- 3 rabanetes
- 1 iogurte natural
- Flor de sal q.b.
- Hortelã q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar as Tiras do Mar no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar a maçã em triângulos finos, o aipo em meias-luas, o pepino em cubinhos (retirar as sementes com a ajuda de uma colher) e laminar os rabanetes finamente. Juntar tudo numa saladeira.
3. Misturar no iogurte flor de sal e hortelã picada a gosto. Juntar à salada e envolver.
4. Servir as Tiras do Mar com a salada fresca tudo salpicado de hortelã picada.

Produtos Associados



**Tiras de Pota no
ponto de sal**

Embalagem: 500 g



**Tiras do Mar
Sem Glúten c/
Limão**

Embalagem: 400 g



**Tiras do Mar
Tipo Polme
Crocante**

Embalagem: 1 kg