



Wraps de Barrinhas de Pescada para Dipar



Ingredientes

- 1 emb. de Barrinhas de Pescada Ómega 3 PESCANOVA
- Alface q.b.
- Mini-tortilhas q.b.
- 1 chalota
- 1 c. de sopa de manteiga
- 100 ml de natas
- 150 g de queijo cheddar

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar as Barrinhas de Pescada Ómega 3 conforme as instruções da embalagem.
2. Depois de arrefecerem, enrolar cada Barrinha de Pescada numa folha de alface e, a seguir, numa mini-tortilha (ou uma tortilha cortada ao meio). Prender o mini-wrap com um palito ou colocar num prato com a abertura virada para baixo.
3. Para o molho: amolecer a chalota picada finamente na manteiga. Depois, juntar as natas, cozinhar 1 a 2 min. em lume brando, mexendo, e acrescentar o queijo. Envolver até derreter o queijo e ficar um molho cremoso.
4. Servir o molho de imediato com os mini-wraps de Barrinhas de Pescada Ómega 3.

Produtos Associados



**Barrinhas
Pescada Panada
com Limão
S/Glúten**

Embalagem: **300 g**