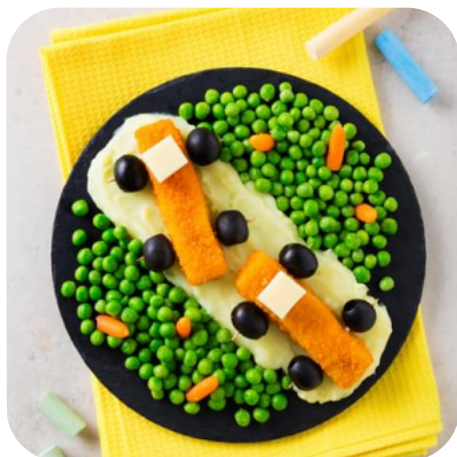




Carrinhos de Barrinhas de Pescada com Puré e Ervilhas



Ingredientes

- 8 Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3 PESCANOVA
- 300 g de Puré de Batata PESCANOVA
- 200 g de ervilhas PESCANOVA
- 100 g de cenouras baby
- Sal e azeite q.b.
- 16 azeitonas pretas sem caroço
- 8 cubos de queijo flamengo



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar as Barrinhas de Pescada e o Puré conforme as instruções das embalagens. E cozer as ervilhas e as cenouras baby em água com sal.
2. Barrar puré no meio de cada prato para fazer a "estrada", "montar" os carrinhos com 2 palitos para prender as "rodas" azeitonas, colocar 1 cubo de queijo em cada Barrinha de Pescada e dispor os carrinhos em cima do Puré.
3. Colocar ervilhas e cenouras baby dos lados e servir com um fio de azeite.

Produtos Associados



Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3

450 g