



Macedónia



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Macedónia Pescanova
- 50 g cebola picada
- 1/2 caldo de carne
- 1 c. de sopa de farinha
- 2 c. de sopa de azeite
- 2 ovos
- vinho branco
- sal e pimenta q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
280 Kcal	18 g	15 g	17 g

Preparação

1. Coza a Macedónia seguindo as instruções da embalagem, coloque num pirex e reserve.
2. Frite a Cebola Picada no azeite e adicione a farinha. Quando estiver cozinhada, junte a água e o caldo. Mexa sempre para evitar que se formem grumos. Tempere com vinho, sal e pimenta. Se o molho ficar muito espesso, junte um pouco mais de água. Passe o molho por um passe-vite e deite por cima da Macedónia.
3. No momento de servir, enfeite com ovos cozidos cortados às rodelas.

Produtos Associados



Macedónia

450 g