



Muslitos do Mar com Dois Molhos Saudáveis



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Muslitos do Mar sem Glúten Pescanova
- 3 c. de sopa de queijo creme
- 3 folhas grandes de hortelã
- 2 c. de sopa de sumo de limão
- 1/2 pepino
- 1/4 de beterraba cozida
- 1 iogurte grego natural
- Flor de sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Cozinhe os Muslitos do Mar no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Enquanto isso prepare os molhos. Para o molho de beterraba: rale a beterraba cozida ralada e misture bem com o queijo creme, a hortelã picada e o sumo de limão, temperando ligeiramente com flor de sal. Para o molho de pepino: descasque o pepino e rale, junte o iogurte, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e misture.
3. Sirva os Muslitos do Mar com os molhos para dippar.

Produtos Associados



Muslitos do Mar

250 g