



## Nuggets de Frango com Ervilhas e Milho



### Ingredientes

- 1 emb. de Nuggets de Frango Pescanova
- 400 g de massa espirais
- Sal q.b.
- 200 g de Ervilhas Pescanova
- 140 g de milho cozido
- Azeite q.b.
- 1 cebola



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Preparação

1. Confeccionar os nuggets de frango conforme as instruções da embalagem.
2. Cozer a massa em água com sal e escorrer. Cozer as ervilhas em água com sal e escorrer. Passar o milho por água fria corrente e escorrer.
3. Amolecer em azeite a cebola picada, juntar as ervilhas e o milho cozidos, temperar ligeiramente de sal e saltear por 2 a 3 min. Juntar à massa e envolver.
4. Servir os nuggets de frango com a massa colorida.

## Produtos Associados



### Nuggets de Frango Panado

1 kg