



# Nuggets de Pescada com Arroz Chau Chau Simples



## Ingredientes

- 1 emb. de Nuggets de Pescada Pescanova
- 250 g de arroz agulha
- 100 g de Ervilhas Pescanova
- 2 ovos
- 4 fatias de fiambre
- Óleo (a gosto) q.b.
- Sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Confeccionar os nuggets de pescada conforme as instruções da embalagem;
2. Cozer o arroz e as ervilhas, em separado, em água com sal;
3. Numa frigideira à parte, fazer os ovos mexidos com uma pitada de sal;
4. Num wok ou frigideira alta com 1 c. de sopa de óleo, saltear ligeiramente o arroz. Acrescentar as ervilhas cozidas, o fiambre cortado em cubinhos e os ovos mexidos. Envolver tudo muito bem e saltear;
5. Servir os nuggets de pescada com o arroz chau chau.

## Produtos Associados



**Filetes Forno  
com Tomilho &  
Sal**

400 g



**Pescada Panada  
Formas de Filete  
Sem Glúten**

1 Kg



**Pescada Panada  
Formas de Filete  
em Polme Sem  
Glúten**

1 kg



**Pescada Panada  
em Forma de  
Filete XL**

250 g



**Filetes Forno  
com Alho e Salsa**

400 g



**Filetes Forno  
com Ervas  
Aromáticas**

400 g