



Nuggets de Pescada com Molho Barbecue e Chips de Beterraba



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Nuggets de Pescada PESCANOVA
- 2 beterrabas
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Orégãos secos q.b.
- 10 colheres de sopa de ketchup
- 5 colheres de sopa de água
- 1 e 1/2 colher de sopa de mostarda
- 2 colheres de chá de molho inglês
- 4. colheres de sopa de açúcar mascavado
- 2 colheres de chá de vinagre de cidra
- 1 colheres de sopa de whisky

Preparação

1. Confeccionar os Nuggets de Pescada no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Para os chips: descascar as beterrabas, laminar em rodela finas, temperar de azeite, sal e orégãos, distribuir pelo tabuleiro do forno previamente forrado com papel de alumínio (sem sobrepor) e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 20 min. Depois, virar as fatias de beterraba e cozinhar por mais 10 min.
3. Para o molho: colocar numa panela o ketchup, a água, a mostarda, o molho inglês, o açúcar mascavado, o vinagre de cidra e o whisky, misturar muito bem com uma vara de arames e cozinhar em lume brando a médio até à consistência desejada, mexendo de vez em quando.
4. Servir os Nuggets de Pescada com o molho barbecue e os chips de beterraba.

Produtos Associados



**Nuggets de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinhos de
Pescada Panada**

800 g



**Mimos de
Pescada Panada
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em
Farinha e Ovo,
Sem Glúten**

320 g



**Tiras do Mar
Tipo Polme
Crocante**

1 kg