



Pescadinhos de Pescada Panada Sem Glúten com Saladinha de Grão



Ingredientes

- 1 emb. de Pescadinhos de Pescada Sem Glúten Pescanova
- 50 g de azeitona pretas sem caroço
- 100 g de tomate cereja
- 150 g de grão-de-bico cozido
- Salsa e sal q.b.
- Azeite e vinagre q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Explore uma combinação deliciosa de Pescadinhos de Pescada Sem Glúten com Saladinha de Grão, Tomate e Azeitonas, onde os sabores frescos se encontram para criar um prato leve e repleto de texturas vibrantes.

1. **Preparar os Pescadinhos:** Confeccione os pescadinhos conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar a Saladinha:** Corte as azeitonas em rodelas e os tomates cereja em quartos. Enxague bem o grão-de-bico em água fria corrente e escorra completamente.
3. **Montar o Prato:** Disponha o grão-de-bico no prato como base. Distribua os tomates cereja e as azeitonas sobre o grão. Decore com folhas de salsa. Tempere com sal, um fio de azeite e vinagre (opcional).
4. **Finalizar:** Sirva e aproveite!

Descubra a harmonia de sabores com os Pescadinhos com Saladinha de Grão, Tomate e Azeitonas, onde cada ingrediente contribui para uma experiência gastronómica única. Não deixe de experimentar também a nossa receita de [Pescada com Salada de Quinoa, Beterraba, Maçã e Nozes](#), que promete encantar o seu paladar com uma mistura irresistível de texturas e nutrientes.

Produtos Associados



Pescadinos de Pescada Panada

800 g