



Pescadinhos de Pescada Panada com Vulcão de Puré, Bimis e Mini-Milhos



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Embalagem de Pescadinhos de Pescada Panada sem Glúten Pescanova
- Puré de batata q.b.
- Bimis q.b.
- Mini-milhos q.b.
- Azeite e sal q.b.
- Cenouras baby q.b.
- Azeitonas pretas q.b.
- Cenoura ralada q.b.

Preparação

1. Confeccionar os Pescadinhos de Pescada Panada conforme as instruções da embalagem;
2. Saltear os bimis e os mini-milhos em azeite, temperando com sal;
3. Cozer as cenouras baby em água com sal;
4. Colocar puré a servir de base e a formar o vulcão e cenoura ralada a servir de lava;
5. Distribuir os bimis, os mini-milhos e as cenouras baby cozidas a servir de vegetação e as azeitonas pretas a servir de pedras;
6. Servir!

Produtos Associados



Pescadinos de Pescada Panada

800 g