



Pescadinhos de Pescada Panada sem Glúten com Puré, Cenoura e Ervilhas



Ingredientes

- 1 embalagem de Pescadinhos de Pescada Panada Sem Glúten Pescanova
- 200 g de Ervilhas Pescanova
- 2 batatas grandes
- 1 cháv. de café de leite
- 1 c. de sobremesa de manteiga
- 1 cenoura grande



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Os **Pescadinhos de Pescada Panada Sem Glúten com Puré, Cenoura Ralada e Ervilhas** são uma escolha perfeita para uma refeição simples, rápida e cheia de sabor. A crocância dos pescadinhos combina harmoniosamente com o puré de batata cremoso, enquanto a cenoura ralada e as ervilhas frescas adicionam um toque de frescura e cor ao prato.

- 1. Preparar os Pescadinhos:** Confeccione os pescadinhos de pescada panados sem glúten de acordo com as instruções da embalagem.
- 2. Preparar o Puré de Batata:** Coza as batatas descascadas em água com sal até ficarem macias. Escorra bem e esmague-as até obter um puré. Misture o leite quente no puré, envolva bem e adicione a manteiga. Mexa até a manteiga derreter completamente e o puré ficar homogéneo.
- 3. Preparar os Acompanhamentos:** Coza as ervilhas em água com sal e escorra. Descasque e rale a cenoura.
- 4. Montar e Servir:** Sirva os pescadinhos de pescada panados sem glúten acompanhados com puré de batata, ervilhas cozidas e cenoura ralada.

Aprecie a combinação deliciosa dos pescadinhos de pescada panada com puré, cenoura ralada e ervilhas. Esta receita é ideal para um jantar prático e nutritivo. Desfrute também da receita de **Pescadinhos de Pescada Panada com Vulcão de Puré, Bimis e Mini-Milhos**.

Produtos Associados



Pescadinhos de Pescada Panada

800 g