Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Peskitos com Tzatziki para Dipar

Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Peskitos PESCANOVA
- 1 pepino
- 1 iogurte grego natural
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 1 dentes de alho
- 1 c. de sopa de azeite
- 6 folhas grandes de hortelã
- Flor de sal q.b.

Preparação

1. Confecionar os Peskitos no forno conforme as instruções da embalagem.

2. Enquanto isso, descascar o pepino, retirar as sementes, ralar finamente e colocar num passador para escorrer bem o sumo que deita depois de ralado. Juntar numa taça o pepino, o iogurte, o sumo de limão, o dente de alho picado muito finamente, o azeite, a hortelã picada e a flor de sal a gosto. Envolver tudo muito bem e servir fresco com os Peskitos para dipar!

Produtos Associados

Nuggets de Pescada Panada Sem Glúten

1 kg

Peskitos de Pescada Panada Sem Glúten

1 kg

Pescadinos 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