



Peskitos de Pescada Panada sem Glúten com Mirtilos, Pepino, Cenoura e Rúcula



Ingredientes

- 1 emb. de Peskitos Pescanova
- Mini-pepinos q.b.
- 2 cenoura
- Rúcula q.b.
- Mirtilos q.b.
- Sal e azeite q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Descubra uma refeição colorida e criativa com Peskitos acompanhados de mirtilos, pepino, cenoura e rúcula. Esta combinação não apenas agrada aos olhos, mas também é nutritiva e deliciosa.

1. **Preparar os Peskitos:** Confeccione os peskitos conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar os Ingredientes:** Corte os mini-pepinos em rodela. Descasque e rale as cenouras.
3. **Montar o Prato:** Use a cenoura ralada como base, simulando o fundo do mar. Disponha a rúcula como algas marinhas. Coloque as rodela de mini-pepino e os mirtilos para representar as bolhas. Tempere ligeiramente com sal e azeite.
4. **Finalizar:** Sirva e desfrute!

Delicie-se com a explosão de sabores e cores dos Peskitos de Pescada com Mirtilos, Pepino, Cenoura e Rúcula, onde cada ingrediente é cuidadosamente selecionado para criar uma experiência gastronómica única. Experimente também os [Peskitos de Pescada com Espetos de Tomate e Ovinhos](#) e prepare-se para uma refeição cheia de criatividade e sabor!

Produtos Associados



Peskitos de Pescada Panada Sem Glúten

1 kg