



Salada de Grão e Pérolas do Mar by Chef Miguel Mesquita



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 Embalagem de Pérolas do Mar Pescanova
- 400g de grão de bico cozido
- 2 pimentos cortados em cubos.
- 150g de folhas de espinafre baby
- 1 raminho de coentros
- 1 limão
- 1/2 colher de chá de paprika ou paprika fumada.
- q.b. sal e pimenta
- q.b. azeite

Preparação

1. Comece por descongelar as pérola do mar.
2. Numa tacinha junte o sumo de limão com azeite e tempere com sal e pimenta. Junte os coentros picados e mexa muito bem.
Numa taça grande junte o grão de bico com o pimento e metade do molho de limão. Envolve e reserve.
3. Assim que as pérola no mar estiverem descongeladas, seque-as muito bem. Com um grelhador bem quente, grelhe as pérolas do mar de ambos os lados durante cerca de 10 minutos.
4. Numa travessa de servir disponha as folhas de espinafres, por cima disponha a salada de grão e pimentos e as pérolas do mar grelhadas.
5. Regue com o restante molho de limão e polvilhe com paprika.

Produtos Associados



**Pérolas do Mar,
Rodelas Limpas
de Pota**

300 g