



Salada Morna de Quinoa e Caprichos do Mar



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Caprichos do Mar sem Glúten PESCANOVA
- 150 g de quinoa
- Sal e pimenta preta q.b.
- 100 g de abóbora
- 4 c. de sopa de amêndoa laminada ou em palitos
- 100 g de queijo de cabra
- 6 folhas de hortelã
- 100 g de espinafres
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.

Preparação

1. Confeccionar os Caprichos do Mar sem Glúten conforme as instruções da embalagem.
2. Cozer a quinoa em água com sal conforme instruções da embalagem. Cortar a abóbora em cubinhos, colocar numa assadeira com azeite, temperar de sal e pimenta preta moída na hora e levar ao forno 5 a 10 min. antes dos Caprichos do Mar (e depois continuar a assar ao mesmo tempo que os Caprichos do Mar colocando a abóbora na posição de baixo do forno). Tostar a amêndoa numa frigideira antiaderente sem gordura ou no forno. Esfarelar o queijo de cabra. Picar a hortelã.
3. Numa saladeira misturar a quinoa com a abóbora assada, os espinafres, o queijo de cabra, a amêndoa e a hortelã. Temperar a gosto de azeite e vinagre balsâmico e servir com os Caprichos do Mar sem Glúten.

Produtos Associados



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

1 kg



**Caprichos do
Mar sem Glúten**

400 g