



Pratos Principais Vegetarianos

Tacos com Nuggets Vegetarianos e Vegetais

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

1 embalagem de Nuggets Vegetarianos GARDEN GOURMET
6 panquecas de trigo
180 g de pimento verde
180 g de pimento vermelho
200 g de cebola roxa
1 iogurte Natural LONGA VIDA
2 c. de sopa de tahini
1/2 limão
1 dente de alho pequeno
salsa picada q.b.
2 c. de sopa de azeite
sal e pimenta q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 170,1 kcal | 9%* |
| Proteínas | 7,7 g | 15%* |
| Lípidos | 9,5 g | 14%* |
| Hidratos de Carbono | 13,7 g | 5%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Misture o iogurte com o tahini, o sumo do limão, o dente de alho e a salsa bem picada. Tempere com um pouco de sal e pimenta e deixe repousar um pouco no frigorífico.
- 2 Corte os pimentos e a cebola em tiras e salteie numa frigideira cerca de 5 minutos com o azeite, até ficarem firmes e estaladiços. Retire e reserve.
- 3 Na mesma frigideira quente, prepare os nuggets em lume brando, cerca de 2,5 minutos de cada lado.

- 4 Aquecer as tortilhas como indicada nas instruções da embalagem.
- 5 Distribua alguns vegetais e nuggets sobre cada tortilha de trigo. Sirva com o molho de iogurte à parte.
- 6 Dica: Pode adicionar uma colher de sopa de azeite à frigideira para aquecer os Nuggets.