



Pratos Principais Vegetarianos

## Mini Wraps com Tiras Braseadas

30 min.

Médio

Económico

4 doses

### Ingredientes

- 1 embalagem de Tiras Braseadas GARDEN GOURMET
- 4 tortilhas de wraps pequenas
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento amarelo
- 1 curgete pequena
- 1 cebola roxa
- 200 ml de iogurte LONGA VIDA Natural
- 2 c. de sopa de maionese
- 1 limão
- pimenta q.b.
- sal q.b.
- endro q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	174,9 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	12,2 g	24%*
<b>Lípidos</b>	7,6 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,7 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquecer o forno a 180°C.
- 2 Cortar os pimentos e a curgete em tiras e a cebola em rodela.
- 3 Numa frigideira pré-aquecida em lume brando, adicionar os legumes e a cebola e deixar fritar até estarem crocantes.

- 4 Cozinhar as Tiras Braseadas GARDEN GOURMET numa frigideira com um pouco de azeite durante alguns minutos.
- 5 Recheiar os wraps com os legumes e as Tiras Braseadas e dobrar em forma de cone. Levar os wraps ao forno durante alguns minutos até ganharem alguma cor e mantenham a forma.
- 6 Por fim, misturar o iogurte com a maionese e temperar com sumo de limão, pimenta, endro e sal a gosto. Servir os wraps com o molho.