



RECEITAS CONSERVAS NURI

Salada sardinha picante NURI



Ingredientes:

Sumo de limão
Azeite Nuri extra virgem
1 lata de NURI sardinhas picantes
Courgette em rolo
Ovos de codorniz cozido
Alface frisada
Tomate refogado
Azeitonas verdes
Baguete barrada com manteiga e alho
Rabanetes
Alcaparras

Preparação:

*Corte a courgette pelo comprido, grelhe, enrole e depois deixe arrefecer.
Junte todos os ingredientes e termine marinando com o sumo de limão e azeite NURI.*

Paté NURI



Ingredientes:

1 lata de sardinha Nuri sem pele e sem espinhas
Requeijão - 250g
Creme fraiche - 100g
1 chalota picada finamente
Endro picado na hora
Sal
Pimenta branca
Raspa de limão
2 dentes de alho



Preparação:

Corte as sardinhas Nuri em pequenos pedaços, misture com o requeijão e o creme fraîche. Pique a chalota, o alho e o endro. Junte tudo e tempere com a raspa de limão, sal e pimenta. Finalmente decore com a chalota picada e o endro.

Abóbora e sardinha NURI



Ingredientes:

1 lata de sardinha Nuri sem pele e sem espinhas
1 Abóbora
Alguns raminhos de alecrim
Azeite NURI extra virgem
Vinagre balsâmico

Preparação:

Abra a abóbora e corte-a em fatias, coloque um pouco de azeite NURI e sal e espalhe o alecrim por cima. Cozinhe no forno a 180 °C por cerca de 20 minutos. Adicione a sardinha em azeite NURI e o vinagre balsâmico. Misture tudo muito bem.