Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Cubos de Tamboril no Forno

Dificuldade
Média

Tempo
Entre 1-2 h

Nº de pessoas
3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 1 cebola média
- 4 dentes de alho
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde pequeno
- 1 dl de azeite
- 1 dl de vinho branco
- 4 tiras de bacon
- 1 tomate maduro
- 2 ramos de alecrim
- sal e pimenta q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
445,4 Kcal	**7,9** g	**26,5** g	**34,5** g

Preparação

1. Coloque os Cubos de Tamboril Pescanova numa assadeira e tempere com sal e pimenta a gosto.

2. Descasque as batatas, corte-as às rodelas e disponha-as em redor do peixe. Corte a cebola, os dentes de alho, os pimentos e o tomate. Coloque tudo sobre o peixe e as batatas e regue com o azeite e o vinho branco.

3. Decore com tiras de bacon e os raminhos de alecrim. Leve ao forno durante aproximadamente 45 minutos.

Produtos Associados

Cubos de Tamboril 300 g

300 g