Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Filetes de Pescada à Laranja, Amêndoa e Manjericão

Ingredientes

- 4 Filetes de Pescada do Cabo Pescanova
- 4 c. de sopa cheias de amêndoa em palitos
- 1 laranja
- Manjericão q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Filetes de Pescada, seque com papel absorvente e disponha numa assadeira larga com o fundo com azeite, sem os sobrepor. Depois, tempere os Filetes de Pescada de sal, regue com sumo de meia laranja e distribua a amêndoa em palitos por cima de cada um.

2. Leve a forno pré-aquecido a 180° por 15 min. aprox. (dependendo do forno e da espessura dos filetes).

3. Quando cozinhados, retire os Filetes de Pescada do forno, polvilhe com raspa de laranja e manjericão fresco e sirva com salada.

Produtos Associados

Filetes de Pescada do Cabo

400 g

Filetes de Pescada do Cabo CB Sem Pele

Peso variável 14 kg