Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Filetes de Pescada Panados com Limão e Batatas em Gomos

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes de Forno com Limão
- 2 batatas médias
- Pimenta preta em grão
- 1 pimento verde laminado
- 3 dentes de alho
- 50 ml azeite

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	2 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
440 Kcal	**49** g	**15** g	**20** g

Preparação

1. Corte as batatas em gomos e reserve.

2. Prepare os filetes no forno consoante as instruções da embalagem.

3. Numa frigideira quente com azeite e coloque os dentes de alho. Retire o alho e frite as batatas até que estejam bem douradas, fritando também o pimento verde.

4. Tempere a gosto e sirva.

Produtos Associados

Filetes Forno com Limão

400 g

Filetes Forno com Alho e Salsa

400 g

Filetes Forno com Ervas Aromáticas

400 g