Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Filetes no Forno com Bimis, Cebola e Azeitonas

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **Filetes de Pangasius PESCANOVA**
- Azeite q.b.
- 300 g de bimis
- 1 cebola roxa
- 2 folhas de louro
- 12 azeitonas pretas
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

Preparação dos Filetes de Pangasius:

1. Descongelar os **Filetes de Pangasius.**

2. Colocar azeite no fundo de uma assadeira grande e dispor os bimis, a cebola laminada finamente em meias-luas, os Filetes de Pangasius (secos com papel absorvente de cozinha e sem sobrepor), o louro e as azeitonas.

3. Temperar tudo de sal e pimenta preta moída na hora, regar com um fio de azeite.

4. Levar a **forno pré-aquecido a 180° C por 15 min.** (dependendo do forno).

Para finalizar:

5. **Servir** quente!

Produtos Associados

Filetes de Pangasius

600 g