Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Folhadinhos de Pescada by Lourenço Ortigão

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 30-60 min

Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Medalhões de Pescada PESCANOVA cozidos
- 1/2 Cebola picada
- 1 dente de Alho picado
- 1 c. de chá de Caril
- 1/2 c. de chá de Paprika
- 2 c. de sopa de Coentros picados
- 1 embalagem de Massa Folhada retangular
- 1 gema de Ovo
- Sal e Pimenta q.b.

Preparação

1. Numa frigideira, saltear a cebola com o alho num pouco de azeite. Juntar as especiarias e deixar cozinhar um pouco.

2. De seguida, lascar a pescada e juntar ao preparado anterior. Envolver tudo muito bem, adicionar os coentros picados e reservar.

3. Abrir a massa folhada retangular e cortar em quadrados. Rechear cada um dos quadrados com um pouco da pescada já salteada com os temperos acima, dobrar para formar um triângulo e fechar.

4. Pincelar os folhado com uma gema de ovo, batido com um pouco de água, e levar ao forno a 200ºC até estarem bem douradinhos.

5. Servir com uma salada.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g

Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg