Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Folhados de Pescada by Chef Kiko

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

Ingredientes

Para os Medalhões:

- **Medalhões de Pescada PESCANOVA** 200gr
- Cebola Roxa 1 unid.
- Alho 1 dente
- Azeite 100ml

Para finalizar:

- Sumo de 1 Limão
- Manjericão 20g
- Queijo Ricotta 50g
- Amêndoa 100g
- Flor de Sal e Pimenta Preta q.b.
- Massa Filo 1 unid.

Preparação

Preparação dos Medalhões de Pescada:

1. Começar por desfiar os **Medalhões de Pescada Pescanova.**

2. Cortar a cebola roxa às rodelas.

3. Picar o alho.

Para juntar aos Medalhões:

4. **Misturar** os **ingredientes** acima com a ricotta, as amêndoas, a flor de sal, o azeite e o manjericão, temperando com pimenta.

5. **Envolver bem.**

Para finalizar:

6. **Montar** o **folhado** com a massa filo.

7. Por fim, **pincelar** com azeite.

8. Levar ao **forno**.

Bom apetite :)

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g