Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Medalhões de Pescada à Lima e Pimenta Rosa

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

Ingredientes

- 8 Medalhões de Pescada PESCANOVA
- 1 lima
- Sal, flor de sal e pimenta rosa q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- 200 g de folhas de espinafres baby
- 1 talo de aipo
- 100 g de groselhas
- 4 c. de sopa de avelãs torradas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada, temperar com sumo de lima, sal e pimenta rosa e saltear em azeite por 5 min. de cada lado aprox.

2. Servir os Medalhões de Pescada com salada de folhas baby de espinafres, aipo cortado em meias-luas, groselhas e avelãs torradas, temperando de azeite, vinagre e flor de sal.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg