Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Medalhões de Pescada com Cogumelos e Espargos ao Tomilho

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

## Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada 400 g Pescanova
- Sal q.b.
- 1/2 limão
- Azeite q.b.
- 200 g de cogumelos
- 1 molho de espargos verdes
- 200 g de tomates cereja (pequenos)
- Tomilho fresco q.b.

## Preparação

1. Descongele os medalhões de pescada e tempere com sal e sumo de limão.

2. Num wok, salteie em azeite os cogumelos (limpos) cortados em quartos, os espargos (sem os talos e as partes fibrosas) cortados em pedaços e os tomates cereja inteiros. Junte tomilho, mexa, adicione os medalhões, afastando os legumes, e deixe cozinhar 4 min. de cada lado aprox., adicionando um fio de azeite extra se necessário.

3. Sirva quente, salpicado com raspa de limão.

## Produtos Associados

**Medalhões de Pescada do Cabo**

2 kg

**Medalhões de Pescada do Cabo**

400 g

**Medalhões de Pescada do Cabo**

1 kg