Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Medalhões de Pescada com Laranja

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

Ingredientes

- 2 Embalagens de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 6 c. de sopa de azeite
- 1 laranja para servir
- 1 c. de sopa de pimenta rosa em grão
- Sumo de 1 laranja
- Alecrim q.b.
- Sal q.b.

Preparação

1. Descongelar os medalhões de pescada, regar com o azeite e juntar algumas folhas de alecrim. Reservar 15 minutos;
2. Dispor os medalhões de pescada numa assadeira, temperar com sal e alguns grãos de pimenta vermelha pisados e regar com o azeite da marinada. Levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 20 minutos aproximadamente (dependendo do forno). A meio do tempo juntar o sumo da laranja coado;
3. Servir de imediato com o molho, rodelas de laranja, salada de rúcula e batatinhas assadas.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g

Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg

Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg