



Medalhões de Pescada Mediterrâneos by Lourenço Ortigão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 40g de Azeitonas Pretas Sem Caroço Fatiadas
- 30g de Tomate Seco
- 25g de Amêndoa Laminada
- 1 Colher de chá de Salsa Picada
- 50g de Queijo Mozzarella Ralado
- 50g de Queijo Parmesão Ralado
- Azeite q.b.
- Manteiga q.b.

- 4 Tomates Maduros
- Sumo de 1/2 Limão
- 1 Colher de Sopa de Alcaparras
- 1 Cebola Roxa
- Azeite q.b.
- Sal e Pimenta q.b.

Preparação

1. Tempere os Medalhões de Pescada do Cabo, com sal e pimenta. Reserve
2. Numa taça misture os queijos, com as azeitonas, o tomate seco cortado em cubos, a salsa picada e as amêndoas e envolva tudo. Reserve.
3. Regue o fundo de uma assadeira com um fio de azeite e pequenas nozes de manteiga, disponha os Medalhões de Pescada sem tocarem uns nos outros, cubra-os com a mistura e leve a forno pré-aquecido a 180° por 20 a 25 min., aprox. (dependendo do forno) .
4. Corte a cebola roxa em meias luas bem finas e coloque-as numa taça. Junte o tomate cortado em rodela. Tempere com sal pimenta, azeite e sumo de limão. Junte as alcaparras e misture tudo. Reserve.
5. Retire os Medalhões de Pescada do forno e sirva-os com a salada.
6. Sirva de imediato.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg