



Medalhões de Pescada no Forno com Orégãos



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Orégãos secos q.b.
- 4 dentes de alho
- 75 ml vinho branco



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada e dispor numa assadeira grande com o fundo com azeite, sem sobrepor. Temperar de sal, orégãos e os dentes de alho picados, regar com o vinho branco e um fio de azeite e levar a forno pré-aquecido a 180° C, por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
2. Acompanhar com uma salada verde.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg