



Medalhões no Forno com Batata-Doce, Abóbora e Nabo



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 2 nabos
- 1 dente de alho
- 1 batata-doce grande
- 1 abóbora manteiga
- Azeite q.b.
- Alecrim q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada, tempere de sal, pimenta preta moída na hora e o dente de alho picado e reserve.
2. Descasque os legumes e corte em cubinhos.
3. Coloque um fio de azeite numa assadeira grande, disponha os Medalhões de Pescada, sem os sobrepor e, em redor, os legumes aos cubinhos, temperando os mesmos de sal e pimenta preta moída na hora (os Medalhões de Pescada já estão temperados). Salpique tudo com alecrim em abundância, regue com um fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 180° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg