



Mimos de Pescada Panados com Legumes e Parmesão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada Panados Pescanova
- 200 g de cogumelos
- 200 g de espargos verdes
- 200 g de tomate cereja
- 60 g de queijo parmesão
- 2 dentes de alho
- Azeite e salsa q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Confeccionar os mimos de pescada panados conforme as instruções da embalagem;
2. Numa frigideira antiaderente, aquecer um fio de azeite generoso, deitar os dentes de alho picados, os cogumelos limpos e cortados em quartos, os espargos arranjados e cortados em pedaços e o tomate cereja;
3. Temperar com sal e pimenta preta e saltear até ao ponto desejado (mais ou menos al dente);
4. Retirar e servir os legumes com os mimos de pescada, salpicados com lascas de queijo parmesão e salsa picada.

Produtos Associados



Mimos de
Pescada do
Cabo
360 g



Mimos de
Pescada do
Cabo
1 kg