



Papelotes de Medalhões de Pescada com Bimis e Tomate na Air Fryer



Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Pescada Pescanova
- 100 g de bimis
- 100 g de tomate cereja
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada Pescanova e temperar com os dentes de alho picados;
2. Cortar quatro quadrados grandes de papel vegetal, distribuir os bimis por cada quadrado, colocar um medalhão de pescada sobre os bimis e tomate cereja em redor;
3. Temperar tudo com sal, pimenta preta, azeite e vinagre balsâmico, fechar bem os papelotes (para não sair o vapor) e dispor lado a lado na grelha do cesto da Air Fryer. Cozinhar a 180° C durante 15 a 18 minutos (dependendo da do modelo da Air Fryer);
4. Servir os papelotes de Medalhões de Pescada Pescanova e legumes 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