



Pescada Assada com Tomate Cereja ao Alecrim



Ingredientes

- 1 emb. de Pescada n.º 5 PESCANOVA
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 250 g de tomate cereja
- Alecrim q.b.
- 500 g de brócolos
- 1 dente de alho



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as postas de Pescada e dispor numa assadeira grande com azeite sem sobrepor. Em redor colocar o tomate cereja. Temperar tudo de sal e pimenta preta, salpicar com alecrim e regar com um fio de azeite. Levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 15 a 20 min. (dependendo do forno).
2. Picar os brócolos num processador de cozinha até à textura de cuscuz e saltear até à consistência desejada (mais ou menos al dente) em azeite e 1 dente de alho picado, temperando de sal.
3. Servir de imediato a Pescada e o tomate cereja assados com os cuscuz de brócolos.

Produtos Associados



**Postas de
Pescada nº 5 do
Chile**
800 g