Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada com Molho de Iogurte, Pimenta Rosa e Limão

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- Sal q.b.
- 2 limões
- 2 iogurtes gregos
- Pimenta rosa q.b.
- Manteiga q.b.

Preparação

1. Descongele os Lombos de Pescada e tempere com sal e sumo de 1 limão.

2. Faça um molho misturando numa taça os iogurtes, grãos de pimenta rosa a gosto, sal e raspa de 1 limão.

3. Disponha os Lombos de Pescada com a pele para baixo numa assadeira untada com manteiga, coloque o molho de iogurte por cima e à volta e leve a forno pré-aquecido a 180° durante 20 min. aprox. (dependendo do forno).

4. Sirva salpicado com raspa de limão e acompanhado com salada de agriões e rabanetes às rodelas muito finas.

Produtos Associados

Lombos de Pescada do Cabo

360 g