



## Pescada com Molho de Laranja e Gengibre aos Coentros



### Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada Pescanova
- 2 Colheres de sopa de manteiga
- 1 Laranja grande
- 1 Colher de chá de gengibre ralado
- 1 Dente de alho
- 1 Colher de chá de molho de soja
- Sal q.b.
- Coentros q.b.



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 15-30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada, reservar.
2. Num tacho largo colocar a manteiga, o sumo da laranja, o gengibre ralado, o dente de alho picado finamente e o molho de soja e aquecer até derreter a manteiga.
3. Secar os Medalhões de Pescada com papel absorvente e colocar no molho, sem os sobrepor, temperar ligeiramente com sal, regar com o molho e tapar. Depois, cozinhar em lume brando a médio por 15 a 20 min. aprox., agitar o tacho de vez em quando (para não pegar). Por fim, desligar o lume, abrir o tacho e juntar os coentros picados grosseiramente.
4. Servir os Medalhões de Pescada com arroz basmati, salpicar com coentros e raspa de laranja.

## Produtos Associados



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**  
400 g



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**  
1 kg



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**  
2 kg