



# Pescada com Puré de Ervilhas e Queijo Creme à Hortelã



## Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada Pescanova
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 400 g de Ervilhas Congeladas Pescanova
- Hortelã q.b.
- 2 c. de sopa de queijo creme



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar os Mimos de Pescada, secar bem com papel absorvente, temperar de sal e saltar numa frigideira antiaderente com o fundo com azeite e o alho picado por 3 a 4 min. de cada lado.
2. Amolecer a cebola picada em 3 c. de sopa de azeite, juntar as ervilhas (previamente descongeladas) e 4 folhas grandes de hortelã, mexer e cozinhar por 1 a 2 min.
3. Cobrir com água quente, temperar de sal e cozinhar por 5 a 6 min. Depois, escorrer a água (reservar para o caso de ser preciso juntar ao puré) e triturar as ervilhas e a cebola até à consistência de puré. Acrescentar o queijo creme e mexer bem até estar misturado.
3. Servir os Mimos de Pescada com o puré de ervilhas e hortelã, tudo regado com um fio de azeite de cozinhar a Pescada.

## Produtos Associados



**Mimos de  
Pescada do  
Cabo**  
360 g



**Mimos de  
Pescada do  
Cabo**  
1 kg