

Pescada com Salada de Fruta, Pepino e Hortelã







Tempo Entre 15-30 min



Nº de pessoas 4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal e flor de sal q.b.
- 1 colher de sobremesa de açafrão
- 8 folhas de hortelã grandes
- 1 meloa
- 1/4 de melancia
- 1 pepino
- Alface q.b.
- Azeite q.b.
- 1/2 limão

Preparação

- 1. Descongelar os Medalhões de Pescada e cozer em água abundante temperada com sal, o açafrão e 4 folhas de hortelã, por 15 min. aprox.
- 2. Fazer bolinhas da meloa e da melancia (ou cortar em cubinhos) e cortar o pepino em meias-luas. Juntar tudo numa saladeira com a alface e temperar com flor de sal, 4 folhas de hortelã cortadas em juliana fina, azeite e sumo de limão.
- 3. Servir a salada com os Medalhões de Pescada ao açafrão e hortelã.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g