

## Pescada com Salada de Fruta, Tomilho e Hortelã







Tempo Entre 15-30 min



Nº de pessoas 4 Pessoas

## **Ingredientes**

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal e flor de sal q.b.
- 1 c. 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 Pescanova e cozer em água abundante temperada com sal, açafrão e 4 folhas de hortelã, por 15 min. aprox.
- 2. Fazer bolinhas de meloa e de 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 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

2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg