



Pescada no Forno ao Parmesão e Tomilho



Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Pescada n.º5 do Chile Pescanova
- Sal q.b.
- 5 c. de sobremesa de queijo parmesão ralado
- 1 c. de café de paprica
- Tomilho fresco q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as postas de pescada e tempere com sal.
2. Numa taça misture o queijo ralado, a paprica e folhinhas de tomilho a gosto.
3. Coloque azeite numa assadeira larga, disponha as postas de pescada sem as sobrepor (e de preferência sem as encostar) e cubra o lado de cima das postas com a mistura de queijo ralado e tomilho. Regue com um ligeiro fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 200°, por 20 a 25 min. (dependendo do forno).
4. Acompanhe com ervilhas cozidas em água com sal e um raminho de tomilho fresco.

Produtos Associados



**Postas de
Pescada nº 3 do
Cabo**

600 g



**Postas de
Pescada nº 5 do
Chile**

800 g