Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada no Forno com Molho de Mostarda e Funcho

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 1 iogurte natural
- 6 colheres de sopa de natas
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 2 hastes de funcho
- Sal e flor de sal q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- Mistura de alfaces q.b.
- 3 colheres de sopa de frutos secos (amêndoas, cajus, sultanas)

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada do Cabo e reservar.

2. Numa tigela, misturar bem o iogurte, as natas, a mostarda e o funcho, cortado em meias-luas finas, temperar com uma ligeira pitada de sal. Dispor o molho numa assadeira e em cima colocar os Medalhões de Pescada (previamente secos com papel de cozinha) sem os sobrepor.

3. A seguir, temperar os Medalhões com sal, um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180° por 20 a 25 min. aprox.

4. Servir quente com salada de alfaces e frutos secos, flor de sal, azeite e vinagre.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g

Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg