Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada Salteada com Salada Quente ao Chévre

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

Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Pescada do Cabo PESCANOVA
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa fresca q.b.
- Azeite q.b.
- 8 batatinhas novas
- 1 cenoura
- 100 g de feijão verde
- 10 azeitonas pretas
- 100 g de queijo de cabra

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada, temperar com o alho picado, sal, pimenta preta moída na hora e salsa picada.

2. Saltear em azeite numa frigideira antiaderente durante 8 min. aprox.

3. Para a salada: em água com sal, cozer as batatinhas novas e cortar ao meio, a cenoura em meias-luas e cortar o feijão verde finamente. Escorrer bem e colocar numa saladeira.

4. Depois, juntar aos vegetais, as azeitonas picadas grosseiramente, o queijo de cabra esfarelado e salsa picada.

5. Temperar com um fio de azeite, envolver tudo e servir com os Medalhões de Pescada salteados.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g

Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg