Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescadinos de Pescada Panada com Esmagada de Brócolos e Batata-Doce

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

Ingredientes

- 1 embalagem de Pescadinos de Pescada Panada Sem Glúten Pescanova
- 100 g de castanhas congeladas
- 1 cabeça de brócolos
- 1 batata-doce grande
- Sal e azeite q.b.
- Tomate cereja q.b.
- Alecrim q.b.

Preparação

1. Confecionar os Pescadinos conforme as instruções da embalagem;
2. Cozer os brócolos com a batata-doce (descascada e cortada em cubos) em água com sal até ficarem macios, escorrer e esmagar com um garfo até à consistência desejada temperando com um ligeiro fio de azeite;
3. Cozer as castanhas em água com sal e temperar com um fio de azeite. Cortar o tomate cereja em quartos;
4. Dispor a esmagada de brócolos e batata-doce num prato a servir de chão, quartos de tomate cereja em cima para as flores, os Pescadinos de Pescada Panada, as castanhas (o "monte") e raminhos de alecrim a vegetação e servir de imediato!

Produtos Associados

Pescadinos de Pescada Panada

800 g