



Pescada Panada Forma Posta à Sevilhana



Forno
15 min.

Pescada Panada à Sevilhana, elaborada a partir da melhor pescada, à qual retiramos a pele e as espinhas e passamos em seguida por um fino panado de farinha e ovo.

Como podem ser preparadas no forno ou na frigideira/fritadeira, são uma solução prática e saborosa.

NOVIDADE

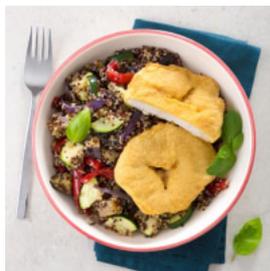
Receitas



**Pescada Panada
à Sevilhana com
Arroz de Tomate
à Salsa**



**Pescada Panada
à Sevilhana com
Blmis e Tomate
Cereja no Forno**



**Pescada Panada
à Sevilhana com
Quinoa e
Legumes ao
Manjericão**