



As renas da Belinha e da Pescanova

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 150 g de bolachas salgadas de aperitivo
- 16 brezel de aperitivo
- farinha q.b.
- 2 ovos
- noz-moscada
- sal e pimenta q.b.
- sumo de 1/2 laranja
- um fio de azeite
- 16 bagos de milho

Preparação

1. Depois dos medalhões descongelados, parta-os ao meio e tempere com alho picado, sumo de laranja, um fio de azeite, sal e pimenta a gosto.
2. Moa a bolacha, bata os ovos com a mostarda e a farinha com a noz-moscada.
3. Pane os medalhões, primeiro na farinha, ovo e a bolacha moída.
4. Em cima e de lado faça 2 cortes para meter as brezels, o milho para fazer os olhos, o tomate para fazer a boca e com as passa faça o nariz.
5. Levar ao forno a 180º durante 15 a 20 min.
6. Sirva com um acompanhamento a gosto.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g