



# Barrinhas de Pescada no Forno com Azeitonas e Pimento



## Ingredientes

- 12 Barrinhas de Pescada sem Glúten Pescanova
- 1/2 pimento vermelho
- 12 azeitonas pretas
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

1. Disponha as Barrinhas de Pescada sem Glúten na grelha do forno.
2. Pique o pimento e as azeitonas (descaroçadas), tempere com um ligeiro fio de azeite e sal, misture e coloque em cima de cada Barrinha de Pescada uma pequena porção da mistura. Depois, confecione no forno conforme as instruções da embalagem.
3. Sirva as Barrinhas de Pescada sem Glúten com salada de tomate e pepino temperada com azeite, vinagre e sal.

## Produtos Associados



**Barrinhas de Pescada Panada**  
Embalagem: 1,2 kg



**Barrinhas de Pescada Panada Ômega 3**  
Embalagem: 450 g



**Barrinhas de Pescada Panada Ômega 3**  
Embalagem: 900 g



**Barrinhas de Pescada Panada Sem Glúten**  
Embalagem: 300 g



**Barrinhas de Salmão Panado Sem Glúten**  
Embalagem: 300 g



**Barrinhas Pescada Panada com Limão S/Glúten**  
Embalagem: 300 g