



Barrinhas de Pescada no Forno com Tomate e Orégãos



Ingredientes

- 12 Barrinhas de Pescada sem Glúten Pescanova
- 1 tomate grande maduro
- Sal e pimenta preta q.b.
- Orégãos secos 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 tomate (sem pele), tempere com sal e pimenta preta moída na hora, junte orégãos secos a gosto e misture. Depois, coloque em cima de cada Barrinha de Pescada sem Glúten uma porção da mistura de tomate e orégãos e confeccione no forno conforme as instruções da embalagem.
3. Sirva as Barrinhas de Pescada sem Glúten com espargos verdes salteados em azeite e alho picado.

Produtos Associados



**Barchinhas de
Pescada Panada**
1,2 kg
1,2 kg



**Barchinhas de
Pescada Panada**
Ômega 3
450 g



**Barchinhas de
Pescada Panada**
Sem Glúten
300 g



**Barchinhas de
Salmão Panado**
Sem Glúten
300 g