



Corvina Grelhada com Vinagrete de Pimento e Salsa



Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Corvina PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1/4 de cebola
- 1/2 pimento vermelho
- Vinagre de sidra q.b.
- 6 pés de salsa
- Pak Shoi q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar a Corvina, temperar de sal e pimenta preta moída na hora, untar com azeite e grelhar em lume médio numa frigideira-grelha antiaderente com azeite por 4 a 5 min. de cada lado.
2. Picar a cebola e o pimento em cubinhos e misturar com 3 c. de sopa de azeite, 6 c. de sopa de vinagre e a salsa picada. Temperar ligeiramente de sal e reservar.
3. Servir a Corvina grelhada com o vinagrete de pimento e pack shoi cortadas ao meio, temperadas com sal e salteadas em azeite e alho picado.