



Crocantes de Pescada ao Limão com Cogumelos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Pescada Panada em Forma de Filete Pescanova
- 400 g de cogumelos frescos
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 limão
- Salsa q.b.
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Sem descongelar, leve os Filetes de Pescada ao forno pré-aquecido a 220° por 18 min. aprox. (dependendo do forno), utilizando calor superior e inferior e colocando o tabuleiro na posição do meio.
2. Entretanto, amoleça a cebola picada em azeite, junte o tomate (sem pele e bem picado) e deixe cozinhar por 5 a 6 min. A seguir, adicione os cogumelos limpos e cortados em quartos, depois a salsa picada a gosto, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e deixe estufar.
3. Sirva os Filetes de Pescada quentes, salpicados com raspa de limão, acompanhados com os cogumelos.

Produtos Associados



Pescada Panada em Forma de Filete

1 kg