



Crocantes de Pescada com Salada Fresca e Feta



Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada em Forma de Filete Pescanova
- 100 g de queijo feta
- 150 g de tomate cereja
- 12 azeitonas pretas descaroadas
- 1/4 cebola roxa
- 100 g de milho cozido
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre de cidra q.b.
- Cebolinho q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Sem descongelar, leve os Filetes de Pescada ao forno pré-aquecido a 220º por 18 min. aprox. (dependendo do forno), utilizando calor superior e inferior e colocando o tabuleiro na posição do meio.
2. Para a salada, esfarele o queijo feta em pedaços generosos, lave os tomates cereja e corte em metades, corte as azeitonas ao meio e a cebola em meias-luas muito finas. Junte tudo numa saladeira com o milho e antes de servir tempere de sal, pimenta preta moída na hora, azeite e vinagre.
3. Sirva a salada (fria) com os Filetes acabados de cozinhar, tudo polvilhado generosamente com cebolinho fresco acabado de picar.

[tshdnbs-5]

Produtos Associados



**Corações
Crocantes
Pescada Panada**
Embalagem: **400 g**



**Tiras de Pota
Panada com
Limão Sem
Glúten**
Embalagem: **400 g**



**Tiras do Mar
Tipo Polme
Crocante**
Embalagem: **1 kg**



**Nuggets de
Pescada Panada**
Embalagem: **1 kg**



**Peskitos de
Pescada Panada**
Embalagem: **1 kg**



**Peskitos de
Pescada Panada**
Embalagem: **320 g**