



Embrulhos de Medalhões de Pescada

Image not readable or empty

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Medalhões de Pescada Pescanova
- 1 emb. de massa filo
- cenoura ripada
- couve ripada
- salsa q.b.
- limão a gosto
- sal a gosto
- funcho a gosto
- manteiga q.b.

Preparação

1. Tempere os medalhões com sal, limão e funcho. Reserve.
2. Corte a massa filo em tiras e barre as camadas com manteiga.
3. Coloque o peixe na tira e disponha os legumes.
4. Faça um embrulho e barre com manteiga.
5. Leve ao forno quente num tabuleiro untado, durante 5 min.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g