



Filetes com Ervas Aromáticas com Vegetais no Forno



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para os Filetes:

- Filetes Forno com Ervas Aromáticas 1 emb.

Para os vegetais:

- Bimis 200 g
- Cebola roxa 1 unid.
- Tomate cereja 150 g
- Sal e pimenta preta q.b
- Azeite q.b

Preparação

Preparação dos Filetes:

1. **Confeccionar** os **Filetes Forno com Ervas Aromáticas** no forno conforme as instruções da embalagem.

Preparação dos Vegetais no forno:

2. Numa **assadeira** larga **dispor** os bimis, a cebola roxa cortadas em meias-luas e o tomate cereja.
3. **Regar** com **azeite e temperar** com sal e pimenta preta moída na hora.
4. **Envolver** tudo e **levar ao forno** ao mesmo tempo que os **Filetes Forno com Ervas Aromáticas**.

Para terminar:

5. **Servir** os **Filetes Forno com Ervas Aromáticas** com os vegetais assados .

Produtos Associados



Filetes Forno com Ervas Aromáticas

400 g