



Filetes com Ervas Aromáticas e Salada César



Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada em Forma de Filete com Ervas Aromáticas
- Queijo parmesão
- 3 gemas de ovo
- 2 dentes de alho
- 2 c. sopa de sumo de limão
- 2 c. sopa de azeite virgem extra
- 2 Corações de alface
- 2 c. sopa de parmesão ralado
- 1 c. chá de mostarda Dijon

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Num robot de cozinha coloque o queijo parmesão, os dentes de alho, as 3 gemas de ovo, a mostarda, o sumo de limão e o azeite. Emulsione tudo muito bem até obter um molho cremoso. Se necessitar adicione mais um fio de azeite.
2. Cozinhe os filetes de pescada segundo as instruções da embalagem.
3. Em quatro pratos faça uma cama de folhas de coração de alface seguida de parmesão ralado e o molho de acabou de preparar. Coloque em cima deste preparado os filetes de pescada panados.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Caril**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno
com Limão**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno
Tipo Caseiro,
Sem Glúten**

Embalagem: **320 g**