



Filetes com Ervas Aromáticas e Salada Coleslaw



Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada em Forma de Filete C/ Ervas Aromáticas Pescanova
- ¼ de couve roxa
- ¼ de couve branca
- 1 maçã verde
- 1 cebola roxa
- Azeite q.b.
- Vinagre de cidra q.b.
- Flor de sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Ripe a couve roxa, branca, a maçã verde e a cebola para uma taça grande. Misture muito bem e regue com um fio de azeite e vinagre. Tempere com flor de sal a gosto.
2. Cozinhe a Pescada Panada segundo as instruções da embalagem. Sirva-a sobre a salada de couves ripadas.

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**