

Filetes com Ervas Aromáticas e Topping de Azeitonas e Requeijão



Dificuldade

Fácil



Tempo Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Ervas Aromáticas
- 8 azeitonas
- 1/2 de requeijão
- 1/4 de cebola roxa
- Salada verde q.b.

Preparação

- 1. Disponha os filetes ainda congelados no tabuleiro do forno forrado com papel de alumínio, sem os sobrepor, e cozinhe em forno pré-aquecido a 200° por 15 min. aprox. (dependendo do forno).
- 2. Enquanto isso, pique as azeitonas grosseiramente, esfarele o requeijão e misture.
- 3. Retire os filetes do forno, disponha em cima de cada um a mistura de azeitonas e requeijão e sirva quentes com salada verde com cebola roxa.

Produtos Associados



Filetes Forno com Ervas Aromáticas 400 g



Filetes Forno com Limão 400 g



Filetes Forno em Farinha e Ovo, Sem Glúten

320 g