



Filetes com Ervas Aromáticas e Topping de Azeitonas e Requeijão



Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada em Forma de Filete com Ervas Aromáticas Pescanova
- 8 azeitonas
- 1/2 de requeijão
- 1/4 de cebola roxa
- Salada verde q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

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 Caril**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno
com Limão**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno
Tipo Caseiro,
Sem Glúten**

Embalagem: **320 g**