



Filetes com Ervas Aromáticas e Zoodles de Batata-Doce



Ingredientes

- 1 emb. Pescada Pan. Form. Fil. C/Ervas Aromáticas Pescanova
- 500 g de zoodles de batata-doce
- 1 dente de alho
- 1 raminho de salsa
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccione os Filetes de Pescada com Ervas Aromáticas no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Salteie os zoodles em azeite e alho picado, temperando de sal. Desligue e junte a salsa picada.
3. Sirva os zoodles com os filetes quentes.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Caril**

Embalagem: **400 g**



**Pescada Panada
em Forma de
Filete**

Embalagem: **1 kg**



**Filetes Forno
com Limão**

Embalagem: **400 g**



**Pescada Panada
Forma Filete
Caseiro**

Embalagem: **1 kg**