



Filetes com Ervas Aromáticas, Rúcula e Morangos



Ingredientes

- 1 emb. Pescada Pan. Form. Fil. C/Ervas Aromáticas Pescanova
- 12 morangos
- 4 c. de sopa de amêndoas laminadas
- Rúcula q.b.
- Azeite q.b.
- Vinagre balsâmico 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. Arranje e corte os morangos em quartos e toste as amêndoas numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura (ou no forno). Depois, junte com a rúcula, tempere de azeite, vinagre e sal a gosto, e sirva com os filetes.

Produtos Associados



Filetes Forno com Ervas Aromáticas

Embalagem: **400 g**