Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Filetes com Ervas Aromáticas, Rúcula e Morangos

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes de Forno com Ervas Aromáticas
- 12 morangos
- 4 c. de sopa de amêndoas laminadas
- Rúcula q.b.
- Azeite q.b.
- Vinagre balsâmico q.b.
- Sal q.b.

Preparação

1. Confecione 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

400 g

Filetes Forno com Alho e Salsa

400 g

Filetes Forno com Limão

400 g