



Filetes de Pescada à Laranja, Amêndoa e Manjerição



Ingredientes

- 4 Filetes de Pescada do Cabo Pescanova
- 4 c. de sopa cheias de amêndoa em palitos
- 1 laranja
- Manjerição q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Filetes de Pescada, seque com papel absorvente e disponha numa assadeira larga com o fundo com azeite, sem os sobrepor. Depois, tempere os Filetes de Pescada de sal, regue com sumo de meia laranja e distribua a amêndoa em palitos por cima de cada um.
2. Leve a forno pré-aquecido a 180° por 15 min. aprox. (dependendo do forno e da espessura dos filetes).
3. Quando cozinhados, retire os Filetes de Pescada do forno, polvilhe com raspa de laranja e manjerição fresco e sirva com salada.

Produtos Associados



Filetes de Pescada do Cabo

400 g



Filetes de Pescada do Cabo CB Sem Pele

Peso variável 14 kg