Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Filetes de Pescada com Camembert

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Média	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Pescada do Cabo Pescanova
- 1 emb. de jardineira 400 g
- 2 c. sopa de manteiga
- sumo de 1 limão
- sal e pimenta q.b.
- 250 g queijo Camembert
- 2 ovos
- 1,5 dl de natas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
415 Kcal	**14** g	**30** g	**27** g

Preparação

1. Tempere os filetes com sal, pimenta e sumo de limão e deixe repousar 15 min. Coloque-os num tabuleiro e pincele com a manteiga derretida. Leve a forno pré-aquecido e cozinhe 12 min.

2. Molho de Camembert: corte o queijo em pedaços e derreta em banho-maria, mexendo ligeiramente. Quando o queijo estiver derretido, junte as natas e as gemas e mexa bem.

3. Bata as claras em castelo firme e incorpore delicadamente no molho. Retire do lume.

4. Coloque os filetes num prato e cubra-os com o molho de Camembert. Sirva com jardineira cozida, rodelas de limão e salsa.

Produtos Associados

Filetes de Pescada do Cabo

400 g

Filetes de Pescada do Cabo CB Sem Pele

Peso variável 14 kg