



Filetes de Pescada com Presunto e Grelos Salteados



Ingredientes

- 4 Filetes de Pescada do Cabo Pescanova
- 4 fatias finas de presunto
- 2 dentes de alho
- Grelos q.b.
- Sal q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Filetes de Pescada, tempere de sal e salteie em azeite, em lume médio, por 4 a 5 min. de cada lado aprox.
2. Enquanto isso, numa outra frigideira antiaderente e sem qualquer gordura, salteie as fatias de presunto até ficarem estaladiças (durante 1 a 2 min. de cada lado aprox., dependendo da espessura).
3. Sirva os Filetes de Pescada com as fatias de presunto, acompanhados com grelos salteados em azeite e alho picado.

Produtos Associados



**Filetes de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Filetes de
Pescada do
Cabo CB Sem
Pele**

Peso variável 14 kg