



Filetes de Pescada com Quinoa de Manga e Hortelã



Ingredientes

- 1 emb. de Filetes de Pescada no Forno com Limão PESCANOVA
- 200 g de quinoa
- Sal q.b.
- 1 manga grande
- 8 folhas grandes de hortelã
- Azeite e vinagre q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Filetes de Pescada conforme as instruções da embalagem.
2. Lavar bem a quinoa num passador, escorrer e cozer em água com sal.
3. Cortar a manga em cubinhos e a hortelã em juliana fina.
4. Juntar a quinoa cozida com a manga e a hortelã, temperar de azeite e vinagre e servir com os Filetes de Pescada.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno
com Limão**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno
com Pimenta
Preta & Limão**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno
com Tomate &
Manjeriçao**

Embalagem: **400 g**



**Filetes Forno em
Farinha e Ovo,
Sem Glúten**

Embalagem: **320 g**