



# Filetes de Pescada Panados com Limão e Batatas em Gomos



## Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada em forma de Filete com Limão Pescanova
- 2 batatas médias
- Pimenta preta em grão
- 1 pimento verde laminado
- 3 dentes de alho
- 50 ml azeite

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

## Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
440 Kcal	49 g	15 g	20 g

## Preparação

1. Corte as batatas em gomos e reserve.
2. Prepare os filetes no forno consoante as instruções da embalagem.
3. Numa frigideira quente com azeite e coloque os dentes de alho. Retire o alho e frite as batatas até que estejam bem douradas, fritando também o pimento verde.
4. Tempere a gosto e sirva.

## Produtos Associados

---



**Filetes Forno  
com Limão**

Embalagem: **400 g**



**Pescada Panada  
Forma Filete  
Caseiro**

Embalagem: **1 kg**