



# Filetes de Pescada Panados com Limão e Batatas em Gomos



## Ingredientes

- 1 emb. de Filetes de Forno com Limão
- 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**

400 g



**Pescada Panada  
Forma de Filete  
em Polme**

1 kg



**Filetes Forno  
com Alho e Salsa**

400 g



**Filetes Forno  
com Ervas  
Aromáticas**

400 g