



# Filetes de Pescada Panados com Tomate e Queijo



## Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada em forma de Filete com Limão Pescanova
- 2 tomate
- sal e azeite q.b.
- 1 c. sobremesa de orégãos
- 50 g de queijo magro ralado

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
277 Kcal	23 g	14 g	15 g

## Preparação

1. Ligue o forno a 180° C. Coloque os Filetes de Pescada Panados com Limão Pescanova num tabuleiro do forno. Reserve.
2. Lave os tomates, corte-os em rodela e distribua-as sobre os Filetes de Pescada Panados com Limão Pescanova. Tempere-os depois com sal. Por fim, polvilhe com os orégãos e regue com um fio de azeite.
3. Espalhe por cima o queijo, leve ao forno durante 15 min., retire e sirva quente.

Receita da autoria do Chefe Hernâni Ermida.

## Produtos Associados

---



### Filetes Forno com Limão

Embalagem: 400 g