



Filetes Forno com Ervas Aromáticas e Legumes Assados



Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Ervas Aromáticas PESCANOVA
- 1 Beterraba grande
- 1 Couve-flor
- 4 Chalotas
- 2 Dentes de alho
- Sal q.b.
- Manjeriço q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Filetes Forno com Ervas Aromáticas conforme as instruções da embalagem.
2. Descascar a beterraba e cortar em cubinhos, separar a couve-flor em pequenos floretes, descascar as chalotas e cortar em quartos ou metades. Colocar os legumes numa assadeira grande, salpicar com os dentes de alho picados, temperar com sal e com as folhas de manjeriço, regar com um fio de azeite e levar ao forno ao mesmo tempo que os filetes.
3. Servir tudo bem quente!

Produtos Associados



Filetes Forno com Limão

Embalagem: 400 g



Filetes Forno com Pimenta Preta & Limão

Embalagem: 400 g



Filetes Forno com Tomate & Manjeriçao

Embalagem: 400 g