Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Filetes Forno com Ervas Aromáticas e Legumes Assados

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

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.
- Manjericão q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Confecionar 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 manjericão, 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 Ervas Aromáticas

400 g