



Filetes Forno com Ervas Aromáticas e Salada de Maçã Grelhada



Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Ervas Aromáticas PESCANOVA
- 2 Maçãs
- Óleo de coco q.b.
- Mistura de alfaces q.b.
- Flor de sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1/2 limão
- Hortelã q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Filetes Forno com Ervas Aromáticas Pescanova conforme as instruções da embalagem.
2. Cortar as maçãs em fatias finas, deixar a casca. Aquecer bem uma frigideira-grelha antiaderente, untar com óleo de coco e grelhar as fatias de maçã de um lado e do outro.
3. Temperar a gosto a mistura de alfaces com flor de sal, azeite e sumo de limão.
4. Servir os Filetes Forno com Ervas Aromáticas com a salada de alfaces e maçã grelhada, aromatizar com folhas de hortelã.

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