



Filetes Forno Tomate e Manjeriçã com Legumes Assados



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes no Forno com Tomate e Manjeriçã PESCANOVA
- 1 curgete
- 200 g de tomate cereja de rama
- 1 cebola roxa
- Manjeriçã q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 2 c. de sopa de lascas de parmesão

Preparação

1. Confeccionar os Filetes Forno com Tomate e Manjeriçã conforme instruções da embalagem.
2. Numa assadeira colocar a curgete em meias-luas, o tomate cereja a cebola roxa em gomos e 5 a 6 folhas de manjeriçã. Temperar com sal e pimenta preta moída na hora, regar com azeite, misturar e levar ao forno pré-aquecido a 200° por 10 min., na posição do meio do forno.
3. Passados 10 min., passar os legumes para a posição abaixo e colocar o tabuleiro com os Filetes na posição do meio do forno. Cozinhar tudo por mais 15 min. aprox.
4. Servir tudo salpicado com lascas de parmesão e manjeriçã fresco.

Produtos Associados



**Pescada Panada
Forma de Filete
em Polme Sem
Glúten**

1 kg



**Pescada Panada
em Forma de
Filete XL**

250 g



**Filetes Forno
com Alho e Salsa**

400 g



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

400 g



**Pescada Panada
em Forma de
Filete**

1 kg



**Filetes Forno
com Limão**

400 g