



Filetes no Forno com Quinoa, Feta e Mirtilos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes no Forno com Pimenta Preta e Limão PESCANOVA
- 100 g de quinoa
- Sal q.b.
- 1 chávena de folhas de espinafres baby
- 75 g de queijo feta
- 2 colheres de sopa de mirtilos
- 8 alperces secos
- Azeite e vinagre de cidra q.b.

Preparação

1. Confeccionar os Filetes no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Cozer a quinoa em água com sal e deixar arrefecer.
3. Numa saladeira misturar a quinoa cozida, as folhas de espinafres baby, o queijo feta esfarelado grosseiramente, os mirtilos e os alperces secos cortados em pedaços e temperar a gosto com azeite e vinagre de cidra.
4. Servir os Filetes com a salada de quinoa, feta e mirtilos.

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