Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Filetes no Forno com Salada de Meloa e Manjericão

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes no Forno com Tomate e Manjericão PESCANOVA
- 1 meloa
- 2 chávena de rúcula
- Manjericão q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- Flor de sal q.b.
- 2 colheres de sopa de sementes de girassol

Preparação

1. Confeccionar os Filetes no forno conforme as instruções da embalagem.

2. Cortar a meloa em pedaços pequenos e juntar à rúcula numa saladeira. Temperar com folhas de manjericão cortadas em juliana, um fio de azeite ligeiro, vinagre balsâmico e flor de sal.

3. Servir os Filetes com a salada de meloa e manjericão, salpicar com sementes de girassol.

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