

Fishburguers de Pescada ao Alho e Manjericão com Esparguete Rosa







Tempo Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Pescada PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- Manjericão q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 250 g de esparguete
- 1 beterraba cozida
- 50 g de miolo de nozes
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 limão

Preparação

- 1. Confeccionar os Fishburgers de Pescada em azeite, 1 dente de alho picado e 4 folhas de manjericão conforme as instruções da embalagem, temperando de sal.
- 2. Cozer o esparguete em água com sal e escorrer.
- 3. Num processador de cozinha triturar a beterraba cortada em pedaços, as nozes, o queijo parmesão ralado, 1 dente de alho, 4 c. de sopa de azeite, o sumo do limão, sal e pimenta preta até ficar um creme (acrescentar mais um fio de azeite se necessário).
- 4. Juntar o molho de beterraba ao esparguete e envolver bem em lume brando por 1 a 2 min.
- 5. Servir o esparguete rosa com os Fishburgers de Pescada, pimenta preta moída e manjericão.

Produtos Associados



Fishburgers de Pescada

300 g