



Lombos de Pescada de Fricassé

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- 1 colher de chá de margarina
- 2 colheres de chá de farinha
- 2 gemas de ovo
- Sal
- Pimenta
- Salsa

Preparação

1. Num tacho colocar a margarina a derreter e juntar a farinha. Mexer bem até a farinha estar cozida e juntar os lombos de pescada, sal e pimenta a gosto. Ir mexendo até estarem cozinhados, adicionando um pouco de água.
2. Quando os lombos estiverem cozidos retirar um pouco do molho e adicionar 2 gemas de ovo mexendo bem até dissolver.
3. Retirar os lombos de pescada do lume e adicionar a mistura das gemas envolvendo bem.
4. Retificar os temperos e adicionar salsa fresca.
5. Servir com o acompanhamento desejado.

Produtos Associados



Medalhões de
Pescada do
Cabo
400 g



Lombos de
Pescada do
Cabo
360 g