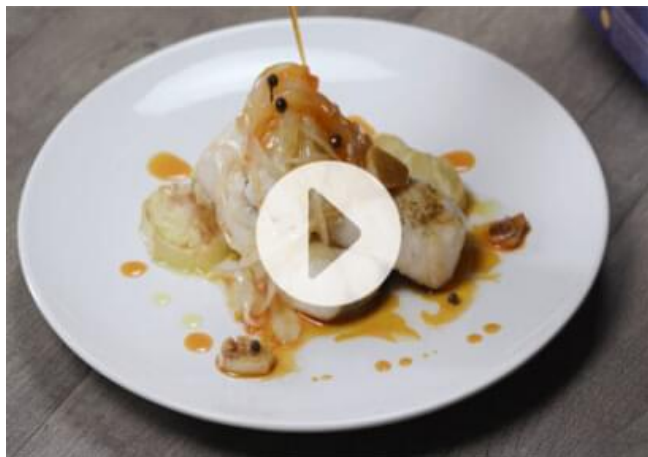




Lombos de Pescada no Forno (Vídeo)



Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- 4 Batatas
- 1 Cebola
- 2 Dentes de Alho
- 1 "colherada" de pimentão
- Ervas aromáticas (opcional) - frescas

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Prepare uma cama num pirex, com a cebola cortada às rodelas e as batatas. Adicione azeite, tempere com sal e leve ao forno a 180°C durante 15 min, para que as batatas cozinhem.
2. De seguida, numa frigideira refogue o azeite, o pimentão, os dentes de alho em lâminas e mexa, quando começar a ferver retire do lume.
3. Tempere os lombos de pescada com sal, pimenta e ervas aromáticas (opcional). Depois, coloque os lombos sobre as batatas, junte mais um pouco de azeite e leve ao forno a 180°C por mais 15 min.
4. Sirva os lombos de pescada juntamente com as batatas e a cebola e regue com o molho. Polvilhe com ervas aromáticas.

Produtos Associados



**Lombos de
Pescada do
Cabo**

Embalagem: **360 g**