



Medalhões de Pescada com Batata-Doce by Vasco Palmeirim



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 2 batatas-doces grandes
- 6 chalotas
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Alecrim q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada.
2. Descasque as batatas-doces e corte em cubinhos e descasque as chalotas e corte aos quartos.
3. Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite, no meio disponha os quatro Medalhões de Pescada (sem sobrepor) e em redor a batata-doce em cubinhos e as chalotas. Tempere tudo de sal, salpique generosamente com alecrim e regue com um fio de azeite.
4. Leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg