



Medalhões de Pescada com Lima e Coco



Ingredientes

- 8 Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal q.b.
- 2 limas
- 8 c. de sopa de coco ralado
- Manteiga q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada, tempere com sal e sumo de lima e reserve.
2. Numa tigela misture o coco ralado, a raspa das duas limas e a manteiga (2 c. de sopa bem cheias) derretida.
3. Unte uma assadeira larga com manteiga, regue o fundo com um fio de azeite e pequenas nozes de manteiga, disponha os Medalhões de Pescada sem tocarem uns nos outros, cubra-os com a mistura de coco e lima e leve a forno pré-aquecido a 180° por 20 a 25 min., aprox. (dependendo do forno) .
4. Acompanhe com salada de alfaces e manga aos cubinhos.

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg