



Medalhões de Pescada no Forno (Vídeo)



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Batatas para assar
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.
- Sal, pimenta, colorau e sumo de limão q.b.
- Salsa q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-60 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Tempere os Medalhões de Pescada com sumo de limão, sal, pimenta e pimentão doce.
2. Corte as batatas aos cubos.
3. Num tabuleiro coloque, azeite, a cebola picada, os dentes de alho laminados e as batatas. Tempere com sal e leve ao forno a 200°C durante 15 min.
4. Retire o tabuleiro do forno, acrescente os medalhões e regue com um pouco mais de azeite e leve novamente ao forno, a 180°C durante 15 min.
5. Sirva os medalhões de pescada com as batatas, polvilhados com salsa picada.

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