Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Medalhões de Pescada no Forno com Orégãos



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada Pescanova
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Orégãos secos q.b.
- 4 dentes de alho
- 75 ml vinho branco

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada e dispor numa assadeira grande com o fundo com azeite, sem sobrepor. Temperar de sal, orégãos e os dentes de alho picados, regar com o vinho branco e um fio de azeite e levar a forno pré-aquecido a 180° C, por 20 min. aprox. (dependendo do forno).

2. Acompanhar com uma salada verde.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg