Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Medalhões de pescada recheados com cobertura de broa

Image not readable or empty
/In1tc/0.jpg

RECEITA DE CONSUMIDOR

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- limão q.b.
- sal e pimenta q.b.
- 300 g broa picada
- salsa q.b.
- azeite q.b.
- 4 fatias fiambre

Preparação

1. Tempere os medalhões de pescada com limão, sal e pimenta e reserve.
2. Pique a broa com salsa.
3. Corte os medalhões ao meio e coloque a fatia de fiambre.
4. Misture azeite na broa e coloque em cima do peixe. Deite azeite num tabuleiro e junte o peixe.
5. Leve ao forno quente durante uns 6 min. e sirva de seguida com salada a gosto.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g