



Medalhões no Forno com Batata-Doce, Abóbora e Nabo



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 2 nabos
- 1 dente de alho
- 1 batata-doce grande
- 1 abóbora manteiga
- Azeite q.b.
- Alecrim q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada, tempere de sal, pimenta preta moída na hora e o dente de alho picado e reserve.
2. Descasque os legumes e corte em cubinhos.
3. Coloque um fio de azeite numa assadeira grande, disponha os Medalhões de Pescada, sem os sobrepor e, em redor, os legumes aos cubinhos, temperando os mesmos de sal e pimenta preta moída na hora (os Medalhões de Pescada já estão temperados). Salpique tudo com alecrim em abundância, regue com um fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 180° 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