



Mimos de Pescada do Cabo no Forno com Massa de Legumes Assados



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Mimos de Pescada do Cabo Pescanova
- 200 g de massa espiral (ou outra a gosto)
- 1 alho francês pequeno
- 1 abóbora manteiga pequena
- 1 beringela pequena
- 1 pimento vermelho pequeno
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e manjeriço q.b.

Preparação

1. Descongelar os Mimos de Pescada Pescanova e temperar com sal e pimenta preta;
2. Dispor os Mimos de Pescada Pescanova numa assadeira com o fundo, regar com um fio de azeite, salpicar com folhas de manjeriço e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 20 minutos, aproximadamente (dependendo do forno);
3. Cortar o alho francês em rodellas e os restantes legumes aos cubinhos (descascar a abóbora e retirar pevides e filamentos, retirar veios e sementes ao pimento), dispor noutra assadeira com o fundo com azeite, temperar com sal, pimenta preta moída na hora e folhas de manjeriço, misturar e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 30 minutos, aproximadamente;
4. Cozer a massa em água com sal. Escorrer e misturar com os legumes assados.

Produtos Associados



**Mimos de
Pescada do
Cabo**
360 g



**Mimos de
Pescada do
Cabo**
1 kg