Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Mimos pescada à Zé do pipo

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	5 ou + Pessoas

Ingredientes

- 3/4 emb. de Mimos de Pescada Pescanova
- 1 emb. de Puré de batata Pescanova
- 3 dentes de alho e 2 cebolas médias
- 3 folhas de louro
- 4 c. de sopa de azeite virgem extra
- 4 c. de sopa de maionese
- sal
- mistura de pimentas
- noz-moscada

Preparação

1. Numa frigideira larga coloque o azeite, os alhos e as cebolas laminados e as folhas de louro.

2. Quando o azeite estiver quente adicione os mimos de pescada, tempere com sal e pimenta e deixe suar.

3. Entretanto prepare o puré conforme as instruções da embalagem.

4. Num tabuleiro de ir ao forno coloque o refogado do peixe ao centro e o puré em volta. Cubra o peixe com a maionese e leve ao forno a gratinar por 15 a 20 min.

5. Sirva acompanhado de salada mista.

Produtos Associados

Mimos de Pescada do Cabo

1 kg