



Nuggets de Pescada com Queijo da Ilha



Ingredientes

- 300 g de Nuggets de Pescada Pescanova
- 100 g queijo da ilha
- 50 g frutos vermelhos (amoras/groselhas/framboesas/romã)
- orégãos frescos q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
3 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
274 Kcal	17 g	19 g	15 g

Preparação

1. Cozinhe os Nuggets de Pescada no forno.
2. Quase no fim da cozedura coloque sobre cada um um cubo de queijo e deixe gratinar.
3. Acompanhe com frutos vermelhos a gosto e aromatize com orégãos.

Produtos Associados



**Nuggets de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinhos de
Pescada Panada**

800 g



**Pescada Panada
Forma Posta à
Sevilhana**

1 kg



**Mimos de
Pescada Panada
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em
Farinha e Ovo,
Sem Glúten**

320 g