



Pastéis de Pescada aos Dois Citrinos



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 500 g de Pastéis de Pescada Pescanova
- 1 limão
- Mistura de alfaces q.b.
- 2 a 3 laranjas
- 2 c. de sopa de amêndoas peladas
- 1 c. de sopa de passas
- 1 c. de sopa de sementes de abóbora
- Sal, azeite e vinagre q.b.

Preparação

1. Frite os Pastéis de Pescada conforme as instruções na embalagem, retire com uma escumadeira e polvilhe abundantemente com raspa de limão e laranja.
2. Sirva com salada de alfaces, laranja aos cubinhos e frutos secos (amêndoas, passas e sementes de abóbora), temperada com sumo de laranja, azeite, vinagre e sal a gosto.

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