



Pastéis de Pescada com Molho Agridoce



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Pastéis de Pescada Pescanova
- 2 c. de sopa de mostarda Dijon
- 1 c. de sopa de mel
- 1 c. de chá de azeite
- 1/2 limão pequeno
- Pimenta preta q.b.
- 1 malagueta fresca
- 1 manga madura
- 1/2 cebola pequena
- Sumo de 1 lima
- 1 c. de sobremesa de açúcar amarelo

Preparação

1. Frite os Pastéis de Pescada conforme as instruções na embalagem e deixe arrefecer.
2. Faça os molhos, primeiro misturando bem a mostarda, o mel, o azeite, o sumo de limão e uma pitada de pimenta preta até ficar com um creme.
3. Para o molho de malagueta e manga, junte os ingredientes todos num robot de cozinha e triture até ficar em puré / creme.
4. Sirva os Pastéis de Pescada com os dois molhos agridoce.

Produtos Associados



**Nuggets de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinos 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