



Pastéis de Pescada no Forno com Queijo e Orégãos



Ingredientes

- 500 g de Pastéis de Pescada Pescanova
- 100 g de queijo mozzarella ralado q.b.
- Orégãos secos q.b.
- 1 molho de agriões
- 250 g de tomates cereja
- Azeite e vinagre q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Disponha os Pastéis de Pescada no tabuleiro do forno, sem os sobrepor e, de preferência, sem os encostar, coloque uma porção generosa de queijo ralado em cima de cada pastel, salpique abundantemente com orégãos e confeccione conforme as instruções na embalagem.
2. Sirva com salada de agriões e tomate cereja, temperada a gosto com azeite, vinagre, sal e pimenta preta moída na hora.

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