



Pescada à Brás II

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 3 Filetes de Pescada do Cabo Pescanova
- 3 batatas grandes
- 3 ovos
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- azeite q.b.
- pimenta q.b.
- 1/4 de chouriço

Preparação

1. Descongele os filetes, corte em tiras e reserve.
2. Frite as batatas cortadas em palitos finos e reserve.
3. Num tacho coloque o azeite, a cebola e o alho picados. Quando começar a alourar junte o chouriço cortado em cubos finos e a pescada. Deixe cozer cerca de 5 min. Adicione os ovos batidos e a batata frita.
4. Deixe por mais 5 min., até os ovos estarem cozinhados.
5. Sirva acompanhada com salada de alface.

Produtos Associados



Filetes de Pescada do Cabo

400 g