



## Pescada à Siciliana



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo 1 Kg Pescanova
- 8 anchovas em lata
- 6 c. (sopa) de azeite
- Manjericão fresco
- Alecrim
- Manteiga
- Sal e pimenta q.b.
- 125 g de pão ralado

### Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova.
2. Escorra as anchovas do líquido da conserva e demolhe-as cobertas de água. Aqueça o azeite num tacho pequeno e junte as anchovas escorridas e picadas com uma faca. Retire do lume e junte algumas folhas de manjericão e alecrim.
3. Coloque os pedaços de peixe num pírex generosamente barrados com manteiga. Deite metade do molho sobre o peixe. Tempere com sal e pimenta a gosto.
4. Polvilhe com pão ralado e regue com o restante tempero. Leve ao forno pré-aquecido até cozinhar por dentro e a superfície ficar dourada.
5. Sirva o peixe com o próprio molho decorado com folhas de manjericão.

Fonte: Revista Caras n.º 1072

## Produtos Associados



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**

2 kg



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**

400 g



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**

1 kg