



# Pescada com Crocante de Amêndoas, Laranja e Coentros



## Ingredientes

- 8 Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 8 c. de sobremesa de amêndoa picada
- 6 c. de sopa de coentros picados
- 2 laranjas
- Azeite q.b.
- Manteiga q.b.
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada e tempere de sal e sumo de 1 laranja.
2. Numa taça junte a amêndoa picada, os coentros, raspa de 2 laranjas e 2 c. de sopa mal cheias de azeite. Misture bem.
3. Numa assadeira larga, verta um fio de azeite, disponha os Medalhões de Pescada sem os sobrepor e distribua sobre os mesmos a mistura de amêndoa, coentros e raspa de laranja. A seguir, coloque em cima de cada um uma pequena noz de manteiga e leve a forno pré-aquecido a 180° por 20 a 25 min. aprox. (dependendo do forno).
4. Sirva de imediato, com salada de alface roxa, rúcula, laranja e cebola roxa.

## Produtos Associados

---



### Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 2 kg



### Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 400 g



### Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg