



Pescada com Espargos e Amêijoas



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo 1 Kg Pescanova
- 1 Kg de amêijoas expurgada
- Sal
- 1 molho de espargos verdes
- 2 dentes de alho
- Azeite
- 1/2 capo de vinho branco
- 1/2 cháv. de ervilhas



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova e tempere com sal. Lave e escorra as amêijoas.
2. Limpe os espargos e elimine a parte do corte. Afervente as pontas em água com sal. Escorra de seguida e passe de imediato por água gelada para manter a cor. Escorra de novo.
3. Descasque um dente de alho e refogue numa caçarola com um pouco de azeite. Junte as amêijoas escorridas e regue com o vinho branco. Cozinhe sobre lume vivo até as conchas abrirem. Filtre o líquido da cozedura e reserve. Doure os Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova numa frigideira com azeite e o restante alho pisado.
4. Junte os espargos, as ervilhas previamente aferventadas e o caldo que reservou.
5. Cozinhe por poucos minutos e junte as amêijoas. Apure e retifique os temperos.

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