



Pescada com molho cremoso de maracujá



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo 1 Kg Pescanova
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Farinha de trigo
- Manteiga
- Caldo de peixe (bem apurado)
- 4 maracujás
- 1 pacote de nata para culinária

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova. Tempere com sal e pimenta e passe por farinha.
2. Derreta um pouco de manteiga numa frigideira e aloure os Medalhões de Pescada, dos dois lados.
3. Salpique com caldo de peixe, tape e deixe estufar durante cerca de 8 min. em lume brando.
4. Abra os maracujás e retire a polpa com uma colher fina. Separe 3 c. (sopa) da polpa com as sementes. Deite a restante no copo da varinha mágica com 1 dl de água. Bata muito ligeiramente apenas para soltar as sementes da polpa. Passe por um passador de rede para dentro de um tacho pequeno e leve ao lume.
5. Tempere com uma pitada de sal e quando levantar fervura adicione a nata, em fio, mexendo sempre. Retire do lume e misture com a polpa que reservou.
6. Sirva os Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova regados com o molho.

Fonte: Revista Caras n.º 1074

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 400 g