



## Pescada com Molho de Coentros

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



### Ingredientes

- 1 emb. de Filetes de Pescada do Cabo 400 g Pescanova
- 8 Batatas (para cozer)
- Azeite q.b.
- Pimenta q.b.
- Sal q.b.
- Limão
- 2 Dentes de alhos
- Coentros q.b.
- Sumo de limão

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



3 Pessoas

### Preparação

1. Tempere os filetes de pescada com sal, pimenta e sumo de limão. Deixe-os repousar uns minutos para tomarem gosto.
2. Depois, coloque um tacho ao lume e coza as batatas partidas ao meio em água a ferver com uma pitada de sal.
3. Enquanto as batatas cozem, à parte numa frigideira, adicione um fio de azeite, junte um dente de alho bem picado e os filetes de pescada. Quando estes começarem a ganhar cor vire-os e deixe-os cozinhar do outro lado.
4. Quando os filetes e as batatas estiverem prontos, emprate.
5. Regue tudo com um fio de azeite, polvilhe os filetes com coentros frescos picados e sirva de imediato.

## Produtos Associados

---



### Filetes de Pescada do Cabo

Embalagem: **400 g**