



## Pescada com Molho de Iogurte, Pimenta Rosa e Limão



### Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- Sal q.b.
- 2 limões
- 2 iogurtes gregos
- Pimenta rosa q.b.
- Manteiga q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

### Preparação

1. Descongele os Lombos de Pescada e tempere com sal e sumo de 1 limão.
2. Faça um molho misturando numa taça os iogurtes, grãos de pimenta rosa a gosto, sal e raspa de 1 limão.
3. Disponha os Lombos de Pescada com a pele para baixo numa assadeira untada com manteiga, coloque o molho de iogurte por cima e à volta e leve a forno pré-aquecido a 180° durante 20 min. aprox. (dependendo do forno).
4. Sirva salpicado com raspa de limão e acompanhado com salada de agriões e rabanetes às rodelaas muito finas.

## Produtos Associados

---



**Lombos de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **360 g**