Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada com Molho de Lima, Gengibre e Mel



Dificuldade
Fácil

Tempo
Menos de 15 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- 20 g de gengibre
- 1 lima
- 3 c. de sopa de mel
- Azeite q.b.
- Feijão verde redondo q.b.

Preparação

1. Descongelar os Mimos de Pescada, escorrer bem e temperar com sal, 1 dente de alho picado, gengibre (pelado) ralado, o sumo da lima e o mel. Reservar por 10 min. no frio.

2. Entretanto, untar uma frigideira antiaderente com azeite e saltear os Mimos de Pescada em lume médio/alto por 6 a 7 min. aprox., virar a meio.

3. Saltear o feijão verde redondo no wok, em azeite e 1 dente de alho picado, temperar com sal.

4. Servir quente!

Produtos Associados



Mimos de Pescada do Cabo

1 kg



Mimos de Pescada do Cabo

360 g