



Pescada com Salada de Fruta, Tomilho e Hortelã



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo PESCANOVA
- Sal e flor de sal q.b.
- 1 c. de sobremesa de açafão
- 8 folhas de hortelã grandes
- 1 meloa
- 1/4 de melancia
- 1 pepino
- Alface q.b.
- Azeite q.b.
- 1/2 limão

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada Pescanova e cozer em água abundante temperada com sal, açafão e 4 folhas de hortelã, por 15 min. aprox.
2. Fazer bolinhas de meloa e de melancia (ou cortar em cubinhos) e cortar o pepino em meias-luas. Juntar tudo numa saladeira com a alface e temperar com flor de sal, 4 folhas de hortelã em juliana fina, azeite e sumo de limão.
3. Servir a salada com os Medalhões de Pescada ao açafão e hortelã.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg