Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada em Cebola e Manjericão com Salada Quente

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1 cebola roxa
- Manjericão q.b.
- 1 dente de alho
- 100 g de tomate cereja
- 100 g de espargos verdes
- 250 g de massa espirais
- 15 g de queijo parmesão

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada e temperar de sal e pimenta preta.

2. Amolecer em azeite a cebola roxa picada. Acrescentar os Medalhões de Pescada e 4 a 5 folhas de manjericão e saltear 3 a 5 min. de cada lado.

3. Saltear em azeite e alho picado o tomate cereja e os espargos (arranjados e cortados em pedaços), temperado de sal e pimenta preta. Acrescentar a massa previamente cozida em água com sal e escorrida. Envolver.

4. Servir os Medalhões de Pescada com a salada quente de massa e legumes, salpicado com pimenta preta, queijo parmesão ralado no momento e manjericão.

Produtos Associados

Medalhões de Pescada do Cabo

2 kg

Medalhões de Pescada do Cabo

400 g

Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg