



Pescada no Forno com Batata-Doce e Curgete



Ingredientes

- 4 Lombos de Pescada do Cabo Pescanova
- 8 azeitonas
- 1 batata-doce grande
- 1 curgete média
- 1 cebola roxa
- Sal q.b.
- Tomilho q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Pescada, seque com papel absorvente e disponha com a pele para baixo numa assadeira larga (sem os sobrepor) com o fundo com azeite.
2. Descasque a batata-doce e corte em cubinhos, corte a curgete em rodela generosas e depois em quartos e corte a cebola em meias-luas generosas. Disponha os legumes e as azeitonas em redor dos Lombos de Pescada, tempere tudo de sal e tomilho e regue com um fio de azeite.
3. Depois, leve a assadeira a forno pré-aquecido a 180° por 20 a 25 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



**Lombos de
Pescada do
Cabo**

Embalagem: **360 g**