



Pescada no Forno com Crocante de Batata e Azeitonas



Ingredientes

- 8 Mimos de Pescada PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- Sal e flor de sal q.b.
- 4 c. de sopa de batata palha
- 8 azeitonas pretas
- 250 g de tomate cereja
- 8 folhas de manjeriço grandes



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Mimos de Pescada, secar bem, colocar numa assadeira com o fundo com azeite, envolver bem no azeite de todos os lados e temperar apenas com uma pitada de sal.
2. Partir grosseiramente a batata palha e misturar com as azeitonas pretas picadas. Dispor a mistura sobre os Mimos de Pescada e assar no forno pré-aquecido a 180° por 12 a 15 min. (dependendo do forno).
3. Servir os Mimos de Pescada assados com salada de tomate cereja e manjeriço cortado em juliana fina, temperada com azeite, vinagre e flor de sal.

Produtos Associados



**Mimos de
Pescada do
Cabo**
360 g



**Mimos de
Pescada do
Cabo**
1 kg