Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada no Forno com Curgete e Molho Marinara

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

Ingredientes

- 1 embalagem de Mimos de Pescada do Cabo Pescanova
- Azeite q.b.
- 150 g de cebola roxa
- 2 dentes de alho
- 600 g de tomate bem maduro
- Orégãos e manjericão q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 250 g de curgete

Preparação

1. Descongelar os Mimos de Pescada conforme instruções da embalagem e reservar.

2. Fazer o molho marinara numa caçarola: amolecer a cebola e o alho picados muito finamente em azeite, juntar o tomate (sem pele) muito bem picado e 1 colher de sobremesa de orégãos. Temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar, tapado em temperatura baixa a média, por 5 a 6 min. Por fim, junte ao molho 6 folhas de manjericão picadas grosseiramente, desligue e verta metade do molho numa assadeira.

3. A seguir, dispor sobre o molho as rodelas de curgete cortadas finamente e em cima da curgete os Mimos de Pescada. Temperar tudo com sal e pimenta preta moída na hora. Colocar o restante molho sobre os Mimos de Pescada e levar ao forno pré-aquecido a 180° por 20 min. aprox.

4. Servir quente!

Produtos Associados

Mimos de Pescada do Cabo

360 g

Mimos de Pescada do Cabo

1 kg