



Pescada no Forno com Legumes ao Limão e Cebolinho



Ingredientes

- 8 Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 limão
- Azeite q.b.
- 200 g de mini tomate de rama
- 150 g de cogumelos pequenos frescos
- 1 beringela grande
- 12 azeitonas
- Cebolinho q.b.
- 50 ml de vinho branco



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada, tempere a gosto com sal e sumo de limão e reserve.
2. Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite, distribua os tomates, os cogumelos em metades, a beringela cortada em fatias com 1 cm aprox. e depois em quartos, as azeitonas e cebolinho picado a gosto, tempere de sal e pimenta preta moída na hora e envolva tudo.
3. A seguir, disponha os Medalhões de Pescada sobre os legumes (de preferência sem os encostar), regue tudo com o vinho branco, adicione um fio de azeite e salpique com cebolinho picado.
4. Leve a forno pré-aquecido a 180° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g