



Pescada no Forno com Pera e Maçã ao Alecrim



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada PESCANOVA
- Manteiga e azeite q.b.
- Sal q.b.
- Alecrim fresco q.b.
- 4 Peras
- 4 Maçãs



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada, secar bem com papel absorvente e colocar numa assadeira barrada generosamente com manteiga. Temperar cada medalhão com uma pitada de sal e com uma noz de manteiga em cima, polvilhar com alecrim fresco, regar com um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 200°, por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
2. Barrar outra assadeira com manteiga, colocar as peras e maçãs cortadas em 8 pedaços cada (deixar a casca). Espalhar pequenas nozes de manteiga e alecrim pela fruta e levar ao forno ao mesmo tempo que os Medalhões de Pescada.
3. Servir os Medalhões de Pescada com as maçãs e peras assadas!

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg