



Pescada Salteada com Salada Quente ao Chèvre



Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Pescada do Cabo PESCANOVA
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa fresca q.b.
- Azeite q.b.
- 8 batatinhas novas
- 1 cenoura
- 100 g de feijão verde
- 10 azeitonas pretas
- 100 g de queijo de cabra

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada, temperar com o alho picado, sal, pimenta preta moída na hora e salsa picada.
2. Saltear em azeite numa frigideira antiaderente durante 8 min. aprox.
3. Para a salada: em água com sal, cozer as batatinhas novas e cortar ao meio, a cenoura em meias-luas e cortar o feijão verde finamente. Escorrer bem e colocar numa saladeira.
4. Depois, juntar aos vegetais, as azeitonas picadas grosseiramente, o queijo de cabra esfarelado e salsa picada.
5. Temperar com um fio de azeite, envolver tudo e servir com os Medalhões de Pescada salteados.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 2 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 400 g



Medalhões de Pescada do Cabo

Embalagem: 1 kg