



## Pescadinhas ao Bacon e Azeitonas



### Ingredientes

- 4 Pescadinhas do Cabo Pescanova
- azeite e sal q.b.
- 8 dentes de alho
- 16 azeitonas pretas
- 8 fatias de bacon finas
- 4 pés de salsa



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele as Pescadinhas, tempere de sal e reserve.
2. Deite um fio de azeite abundante numa assadeira larga, espalhe os dentes de alho descascados e esmagados e as azeitonas esmagadas ou laminadas.
3. Enrole uma a duas fatias de bacon finas em cada Pescadinha com um pé de salsa em cada uma (entre a fatia de bacon e a Pescadinha) e disponha na assadeira.
4. Regue com um fio de azeite e leve ao forno pré-aquecido a 200º, por 18 min. aprox.
5. Acompanhe com ervilhas cozidas salteadas em azeite e alho, com ovinhos de codorniz escalfados, salpicados com salsa picada.

## Produtos Associados



**Postas de  
Pescada nº 3 do  
Cabo**

600 g



**Postas de  
Pescada nº 5 do  
Chile**

800 g