



Peskitos de Pescada no Fundo do Mar (Vídeo)



Ingredientes

- Peskitos de Pescada Panada Pescanova q.b.
- Milho cozido q.b.
- Hastes de cebolinho fresco q.b.
- Coentros frescos q.b.
- Azeitonas pretas q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 220°C.
2. Sem descongelar, coloque no forno a 220°C durante 15 min. aprox.
3. Coloque o milho no fundo do prato, para fazer o fundo do mar e espalhe pelo prato os Peskitos.
4. Adicione as hastes de cebolinho e as folhas de coentros, para fazer as algas e, por fim, junte as rodelas de azeitonas, para as bolhas de ar.

Produtos Associados



**Peskitos de
Pescada Frumar**
Embalagem: **1 kg**



**Peskitos de
Pescada Panada**
Embalagem: **320 g**