



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



**Nuggets de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinos de
Pescada Panada**

800 g



**Pescada Panada
Forma Posta à
Sevilhana**

1 kg



**Mimos de
Pescada Panada
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em
Farinha e Ovo,
Sem Glúten**

320 g