



Quadrados de Pescada com Pimentos Morrone



Ingredientes

- 2 Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 4 batatas médias
- 1 ovo cozido
- 1 pimento morrone
- ervas aromáticas

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
321 Kcal	41 g	28 g	5 g

Preparação

1. Coza os Medalhões de Pescada em água muito quente, mas sem estar a ferver aprox. 15-20 min. e depois, desfaça em lascas. Corte as batatas em cubos e coza. Deixe arrefecer.
2. Pique o ovo, as ervas aromáticas e envolva com os cubos de batata e as lascas de pescada.
3. Enforme este preparado em quadrados e decore com pimentos morrone. Sirva com salada verde.

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