



## Queques de Pescada

Image not readable or empty

RFOU/0.jpg

### RECEITA DE CONSUMIDOR

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-  
60 min

Nº de pessoas



3 Pessoas

### Ingredientes

- 2 Lombos Pescada Pescanova
- 1 cebola pequena e 2 alhos
- 50 ml azeite
- 3 ovos
- 100 g farinha
- 1 dl natas
- salsa
- sal e pimenta q.b

### Preparação

1. Ligue o forno a 180° e descongele os lombos de pescada conforme instruções na embalagem.
2. Pique a cebola e os alhos e refogue no azeite, junte o peixe e envolva bem, desligue o fogão e reserve.
3. Bata os ovos com a farinha e as natas, envolva o peixe refogado e tempere com salsa picada, sal e pimenta.
4. Distribua o preparado pelas forminhas e leve-as a meio do forno por 25 min.
5. Desenforme os queques e sirva-os quentes ou frios.

## Produtos Associados



**Lombos de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **360 g**



**Redondos de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **400 g**



**Pescadinha do  
Cabo**

Embalagem: **1 kg**



**Mimos de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **1 kg**



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **1 kg**



**Tranches de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **500 g**