



## Redondos de Pescada Margherita com Salada



### Ingredientes

- 8 Redondos de Pescada do Cabo Pescanova
- 50 g de queijo mozzarella ralado
- 2 tomates pequenos
- 4 folhas de manjeriço grandes (facultativo)
- azeite e sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
211 Kcal	2 g	22 g	13 g

### Preparação

1. Descongele os Redondos de Pescada, escorra e tempere com sal.
2. Tire a pele e as sementes aos tomates e pique-os grosseiramente. Pique as folhas de manjeriço.
3. Disponha os Redondos de Pescada num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel de alumínio, untado com azeite. Deite um fio de azeite fino em cima de cada um, disponha o tomate picado, o manjeriço e, por fim, o queijo mozzarella ralado.
4. Leve os Redondos de Pescada a forno pré-aquecido a 220°, por 10-12 min. Sirva decorado com manjeriço e acompanhado com salada de mini-tomate e alface.

## Produtos Associados

---



**Redondos de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **400 g**