



## Travesseiros de Pescada ao Pesto e Cogumelos



### Ingredientes

- 1 emb. de **Lombos de Pescada do Cabo Pescanova**
- 2 c. de sopa cheias de pesto de manjeriço
- 8 folhas de massa filo
- 8 cogumelos frescos
- 2 c. de sopa de pinhões
- 3 c. de sopa de lascas de queijo parmesão
- Sal e pimenta preta q.b.
- Manteiga q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele os Lombos de Pescada, passe por água fria corrente e seque bem com um papel absorvente de cozinha. Depois, tempere ligeiramente de sal cada lombo e envolva com pesto de manjeriço. Reserve.
2. Para cada travesseiro: pincele uma folha de massa filo e sobreponha de imediato outra folha em cima, colando as duas uma à outra. A seguir, aprox. a 2 cm de uma das extremidades das folhas, coloque 2 cogumelos laminados, tempere ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora, depois disponha o Lombo de Pescada em cima, pinhões e lascas de parmesão. A seguir, feche o travesseiro enrolando o Lombo de Pescada com a massa. Pincele os lados da massa para colarem bem, feche-os e dobre-os para debaixo do travesseiro.
3. Por fim, pincele ligeiramente cada travesseiro com manteiga derretida, disponha-os num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal e leve a forno pré-aquecido a 180° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
4. Retire do forno e sirva de imediato, acompanhado com salada de rúcula e tomate cereja.

## Produtos Associados

---



**Lombos de  
Pescada do  
Cabo**

Embalagem: **360 g**