



## Bacalhau Desfiado Panado com Maionese de Lima



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 200 g de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 100 g de farinha para panar
- azeite para fritar

### Para o molho

- 100 g de maionese
- sumo e raspa de 2 limas
- 1 cm de gengibre ralado
- sal e pimenta q.b.
- 1 dente de alho ralado

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
350,2 Kcal	13,3 g	13,8 g	26,8 g

### Preparação

1. Envolve o Bacalhau Desfiado Pescanova em farinha e frite-o.

Molho:

1. Junte a maionese com a lima, o gengibre e o alho.

2. Tempere a gosto com sal e pimenta.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g