



Crocantes de Pescada com Salada Fresca e Feta



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada em Forma de Filete Sem Glúten Pescanova
- 100 g de queijo feta
- 150 g de tomate cereja
- 12 azeitonas pretas descaroadas
- 1/4 cebola roxa
- 100 g de milho cozido
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre de cidra q.b.
- Cebolinho q.b.

Preparação

1. Sem descongelar, leve os Filetes de Pescada ao forno pré-aquecido a 220° por 18 min. aprox. (dependendo do forno), utilizando calor superior e inferior e colocando o tabuleiro na posição do meio.
2. Para a salada, esfarele o queijo feta em pedaços generosos, lave os tomates cereja e corte em metades, corte as azeitonas ao meio e a cebola em meias-luas muito finas. Junte tudo numa saladeira com o milho e antes de servir tempere de sal, pimenta preta moída na hora, azeite e vinagre.
3. Sirva a salada (fria) com os Filetes acabados de cozinhar, tudo polvilhado generosamente com cebolinho fresco acabado de picar.

[tshdnbs-5]

Produtos Associados



**Nuggets de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinhos de
Pescada Panada**

800 g



**Mimos de
Pescada Panada
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em
Farinha e Ovo,
Sem Glúten**

320 g



**Tiras do Mar
Tipo Polme
Crocante**

1 kg