



Embrulhos de Pescada com Mozzarella e Cogumelos ao Tomilho



Ingredientes

- 4 Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 emb. de massa folhada retangular
- 2 queijos mozzarella frescos
- 12 cogumelos
- Tomilho q.b.
- Queijo mozzarella ralado q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Medalhões de Pescada e tempere com sal e pimenta preta moída na hora.
2. Corte quatro quadrados de massa folhada, estenda-os um pouco mais, e distribua por cada um os ingredientes (meio queijo, 3 cogumelos laminados, 1 medalhão e folhinhas de tomilho para cada) colocando primeiro 4 a 5 lâminas de cogumelos com folhinhas de tomilho, depois 1 fatia generosa de queijo e tempere de sal e pimenta preta moída na hora. Em seguida coloque um Medalhão de Pescada, folhinhas de tomilho, as restantes lâminas de cogumelos, depois o restante queijo e mais uma pitada ligeira de sal e pimenta preta e algumas folhinhas de tomilho.
3. Pincele os rebordos dos quadrados de massa folhada com água morna (para ajudar a colar melhor) e una, fazendo um embrulhinho. Polvilhe com queijo mozzarella ralado a gosto e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
4. Sirva quente, com saldo verde salteado em azeite e alho picado finamente.

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg