



Filetes com Caril e Legumes Grelhados



Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Caril Pescanova
- 1 curgete
- 1 beringela
- 1 pimento vermelho
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Orégãos secos q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Confeccione os Filetes de Pescada com Caril no forno conforme as instruções da embalagem.
2. Entretanto, lamine a curgete e a beringela (com casca) e corte o pimento em tiras largas. A seguir, pincele os legumes com azeite e tempere de sal. Depois, aqueça bem uma frigideira-grelha antiaderente e grelhe os legumes de um lado e do outro. Antes de servir, regue com um fio de azeite e salpique com orégãos secos.
3. Sirva os filetes quentes com os legumes grelhados.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Alho e Salsa**

400 g



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

400 g



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

320 g