



Filetes com Ervas Aromáticas e Salada Coleslaw



Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Ervas Aromáticas
- ¼ de couve roxa
- ¼ de couve branca
- 1 maçã verde
- 1 cebola roxa
- Azeite q.b.
- Vinagre de cidra q.b.
- Flor de sal q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Ripe a couve roxa, branca, a maçã verde e a cebola para uma taça grande. Misture muito bem e regue com um fio de azeite e vinagre. Tempere com flor de sal a gosto.
2. Cozinhe a Pescada Panada segundo as instruções da embalagem. Sirva-a sobre a salada de couves ripadas.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

400 g



**Filetes Forno
com Limão**

400 g



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

320 g