



## Filetes de Pescada com Rúcula, Morangos e Amêndoas



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Filetes de Tomilho e Sal Marinho Pescanova
- 12 morangos
- 4 c. de sopa de amêndoas laminadas
- Rúcula q.b.
- Azeite q.b.
- Vinagre balsâmico q.b.
- Sal q.b.

### Preparação

Descubra a harmonia de sabores frescos e texturas crocantes com os Filetes com Ervas Aromáticas, Rúcula e Morangos. Esta receita combina a leveza dos filetes de pescada com a doçura dos morangos, a crocância das amêndoas e o frescor da rúcula.

1. **Preparar os Filetes de Pescada:** Prepare os filetes de pescada conforme as instruções da embalagem.
2. **Montar a Salada de Rúcula e Morangos:** Arranje e corte os morangos em quartos. Toste as amêndoas numa frigideira antiaderente (ou no forno) até dourarem levemente. Deixe esfriar. Combine os morangos, as amêndoas tostadas e a rúcula em uma tigela. Tempere com azeite, vinagre balsâmico e sal a gosto.
3. **Servir:** Sirva a salada de rúcula e morangos junto com os filetes de pescada preparados.

Continue a sua viagem gastronómica e desfrute da frescura e explosão de sabores dos **Filetes com Ervas Aromáticas e Salada Coleslaw**. Esta combinação perfeita de peixe delicado com a crocância vibrante da salada é uma verdadeira festa para o paladar.

## Produtos Associados



**Filetes Forno  
com Ervas  
Aromáticas**

400 g



**Filetes Forno  
com Alho e Salsa**

400 g



**Filetes Forno  
com Limão**

400 g