



Filetes de Pescada com Salada César



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes de Pescada com Limão PESCANOVA
- Queijo parmesão q.b.
- 1 dente de alho
- 5 ovos
- 1 c. chá de mostarda Dijon
- 1 c. de chá de molho inglês
- 2 c. sopa de sumo de limão
- 3 c. sopa de azeite virgem extra
- 1 alface iceberg

Preparação

1. Confeccionar os Filetes de Pescada conforme as instruções da embalagem.
2. Para o molho: num processador de cozinha colocar 1 c. de sopa de queijo parmesão ralado, o alho, 1 gema de ovo, a mostarda, o molho inglês, o sumo de limão e o azeite. Emulsionar tudo muito bem até ficar um molho cremoso (se necessário, adicionar mais um fio de azeite).
3. Cozer os restantes ovos, descascar e cortar em quartos.
4. Cortar as folhas da alface em pedaços.
5. Em cada prato, fazer uma cama de folhas de alface com quartos de ovo cozido, lascas de queijo parmesão e o molho. E, em cima, os Filetes de Pescada.
6. Servir de imediato!

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

400 g



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

320 g



**Filetes Forno
com Limão**

400 g