



Filetes de Pescada Panados Sem Glúten com Salada de Batata Fria



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes de Pescada sem Glúten Pescanova
- 800 g de batatas
- 3 c. de sopa de mostarda
- 2 c. de sopa de vinagre
- 1 c. de sopa de maionese
- 1 c. de sopa de azeite
- 1/2 cebola roxa
- Sal e pimenta preta q.b.
- Cebolinho q.b.

Preparação

Os Filetes de Pescada Panados com Salada Fria de Batata são a combinação ideal para uma refeição rápida e deliciosa. A crocância dos filetes de pescada panados sem glúten combina na perfeição com a frescura e o sabor da salada fria de batata.

1. **Preparar os Filetes de Pescada Panados:** Confeccione os filetes de pescada panados sem glúten de acordo com as instruções da embalagem.
2. **Preparar a Salada Fria de Batata:** Coza as batatas com casca em água salgada até ficarem macias. Escorra, retire a casca e deixe arrefecer. Corte em cubos e coloque numa saladeira, tapando e reservando no frio. Emulsionar a mostarda e a maionese com vinagre e azeite utilizando uma vara de arames. Adicione a cebola picada finamente e o cebolinho picado. Tempere com sal e pimenta preta moída na hora. Junte aos cubos de batata e envolva bem. Para um melhor sabor, deixe repousar no frigorífico por 15 a 20 minutos.
3. **Montar e Servir:** Sirva os filetes de pescada panados acompanhados da salada fria de batata, salpicada com mais cebolinho picado se desejar.

Experimente esta receita de filetes de pescada panados com salada fria de batata e descubra como é fácil preparar uma refeição deliciosa e equilibrada. Ideal para qualquer ocasião, esta combinação vai certamente agradar a todos. Experimente também a receita de **Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Macarronete ao Pesto de Manjeriço**.

Produtos Associados



**Filetes de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Filetes de
Pescada do
Cabo CB Sem
Pele**

Peso variável 14 kg