



Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Cuscuz de Verão



Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho Pescanova
- 200 g de cuscuz
- 12 morangos grandes
- 10 folhas de manjericão grandes
- 3 c. de sopa de mistura de sementes
- 1 talo de aipo
- Sal q.b.
- Azeite e vinagre q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

Desfrute dos sabores aromáticos dos Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Cuscuz de Verão, uma refeição incrível e sem igual.

1. **Preparar os Filetes:** Confeccione os filetes forno de tomilho e sal marinho conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar os Cuscuz:** Cozinhe os cuscuz com uma pitada de sal. Corte os morangos em quartos. Corte o aipo em meias-luas. Corte o manjericão em juliana fina.
3. **Montar a Salada de Cuscuz:** Misture os cuscuz, morangos, aipo, manjericão e sementes numa saladeira. Tempere com sal, azeite e vinagre.
4. **Servir:** Sirva os cuscuz de Verão com os filetes forno de tomilho e sal marinho.

Saboreie a simplicidade e a riqueza de sabores dos Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Cuscuz de Verão. Para uma variação igualmente deliciosa e nutritiva, experimente os [Filetes de Pescada com Salada César](#)?

Produtos Associados



Filetes Forno com Tomilho & Sal

400 g