



## Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Salada de Verão



### Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho Pescanova
- 1 alface iceberg pequena
- 1 melancia baby
- Hortelã q.b.
- Azeite e vinagre q.b.
- Limão q.b.
- Sal e sementes de papoila q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de  
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Preparação

Desfrute dos sabores refrescantes dos Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Salada de Verão, uma combinação perfeita de peixe crocante e uma salada leve com melancia e um vinagrete de hortelã.

1. **Preparar os Filetes:** Confeccione os filetes forno de tomilho e sal marinho conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar a Salada:** Lave e rasgue a alface iceberg. Faça bolinhas de melancia ou corte-a em cubos. Junte a alface e a melancia numa saladeira.
3. **Preparar o Molho:** Triture 12 folhas grandes de hortelã com 6 colheres de sopa de azeite, 3 colheres de sopa de vinagre, 1 colher de sopa de sumo de limão e sal.
4. **Servir:** Sirva os filetes com a salada de verão, salpicada com sementes de papoila e temperada com o vinagrete de hortelã.

Aprecie a leveza dos Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Salada de Verão, uma combinação perfeita para uma refeição refrescante e nutritiva. Para outra opção deliciosa e criativa, experimente os **Filetes Em Cama De Esparguete De Curgete Salteado**. Ambas as receitas são ideais para dias quentes, oferecendo sabores frescos e inovadores.

## Produtos Associados



### Filetes Forno com Tomilho & Sal

400 g