



Filetes Pescada Panada com Limão com Batatas em Gomos e Pimentos



Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes Forno com Limão Pescanova
- 50 ml azeite
- 3 dentes de alho
- 3 batatas médias
- 1 pimento verde laminado
- Flor com sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar os Filetes Forno com Limão consoante as instruções da embalagem;
2. Cortar as batatas em gomos e o pimento em tirinhas (sem veios nem sementes);
3. Numa frigideira com o azeite quente, alourar os dentes de alho descascados e esmagados;
4. Retirar o alho e fritar as batatas até que estejam bem douradas, fritando também as tirinhas de pimento. Temperar a gosto com flor com sal e pimenta preta moída na hora;
5. Servir os Filetes Forno com Limão com as batatas e as tirinhas de pimento.

Produtos Associados



Filetes Forno com Limão

400 g