



Filletes com Ervas Aromáticas e Ratatouille

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Filetes Forno com Ervas Aromáticas Pescanova
- Azeite q.b.
- 1/2 cebola
- 1 beringela
- 1 curgete
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 1 c. de café de alho em pó
- 1 cháv. de polpa de tomate
- Sal e pimenta preta q.b.
- Alecrim q.b.

Preparação

1. Confeccionar os Filetes conforme as instruções da embalagem.
2. Amolecer em azeite a cebola picada finamente. Cortar os legumes em cubos do mesmo tamanho, juntar à cebola, mexer, tapar o tacho e cozinhar 10 min. aprox., mexendo de vez em quando.
3. Acrescentar o alho em pó e a polpa de tomate, temperar de sal e pimenta preta e cozinhar mais 5 min.
4. Polvilhar com alecrim e servir com os Filetes.

Produtos Associados



**Filetes Forno
com Alho e Salsa**

400 g



**Filetes Forno
com Ervas
Aromáticas**

400 g



**Filetes Forno
com Limão**

400 g



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

320 g