



Fishburgers de Pescada Margherita com Salada



Ingredientes

- 8 Fishburgers de Pescada 300g Pescanova
- 50 g de queijo mozzarella ralado
- 2 tomate pequenos
- 4 folhas de manjeriço grandes (facultativo)
- azeite e sal q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
211 Kcal	2 g	22 g	13 g

Preparação

1. Descongele os Fishburgers de Pescada, escorra e tempere com sal.
2. Tire a pele e as sementes ao tomate e pique-os grosseiramente. Pique as folhas de manjeriço.
3. Disponha os Redondos de Pescada num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel de alumínio, untado com azeite. Deite um fio de azeite fino em cima de cada um, disponha o tomate picado, o manjeriço e, por fim, o queijo mozzarella ralado.
4. Leve os Fishburgers de Pescada a forno pré-aquecido a 220°, por 10-12 min. Sirva decorado com manjeriço e acompanhado com salada de mini-tomate e alface.

Produtos Associados



Lombos de Pescada do Cabo

360 g



Mimos de Pescada do Cabo

1 kg



Medalhões de Pescada do Cabo

1 kg



Tranches de Pescada do Cabo

500 g



Postas de Pescada nº 5 do Chile

800 g



Postas de Pescada nº 3 do Cabo

600 g