



## Fishburgers de Pescada no Forno



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Pescada 300g Pescanova
- 1 c. chá de alho picado
- Manteiga q.b.
- 2 dl leite
- 2 c. sopa de queijo ralado
- 1 dente de alho; 1 limão
- 1 ramo de salsa
- Sal, pimenta e pão ralado q.b.

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
264 Kcal	7 g	29 g	13 g

### Preparação

1. Unte um pirex com bastante manteiga, coloque no fundo os Fishburgers de Pescada, os quais foram previamente esfregados com alho e sal.
2. Regue com o leite temperado com sal e pimenta e aromatize com a salsa bem picada. Ponha sobre cada um manteiga em pedacinhos e polvilhe com o queijo ralado. Por fim cubra com uma leve camada de pão ralado.
3. Leve ao forno baixo e regue de vez em quando com o próprio molho, até a superfície ficar gratinada. Quando retirar tempere com sumo de limão.

## Produtos Associados



**Lomos 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