



Fishburguers de Pescada ao Alho e Manjericão com Esparguete Rosa



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Pescada PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- Manjericão q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- 250 g de esparguete
- 1 beterraba cozida
- 50 g de miolo de nozes
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 1 limão

Preparação

1. Confeccionar os Fishburgers de Pescada em azeite, 1 dente de alho picado e 4 folhas de manjericão conforme as instruções da embalagem, temperando de sal.
2. Cozer o esparguete em água com sal e escorrer.
3. Num processador de cozinha triturar a beterraba cortada em pedaços, as nozes, o queijo parmesão ralado, 1 dente de alho, 4 c. de sopa de azeite, o sumo do limão, sal e pimenta preta até ficar um creme (acrescentar mais um fio de azeite se necessário).
4. Juntar o molho de beterraba ao esparguete e envolver bem em lume brando por 1 a 2 min.
5. Servir o esparguete rosa com os Fishburgers de Pescada, pimenta preta moída e manjericão.

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