



Folhadinhos de Pescada by Lourenço Ortigão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Medalhões de Pescada PESCANOVA cozidos
- 1/2 Cebola picada
- 1 dente de Alho picado
- 1 c. de chá de Caril
- 1/2 c. de chá de Paprika
- 2 c. de sopa de Coentros picados
- 1 embalagem de Massa Folhada retangular
- 1 gema de Ovo
- Sal e Pimenta q.b.

Preparação

1. Numa frigideira, saltear a cebola com o alho num pouco de azeite. Juntar as especiarias e deixar cozinhar um pouco.
2. De seguida, lascar a pescada e juntar ao preparado anterior. Envolver tudo muito bem, adicionar os coentros picados e reservar.
3. Abrir a massa folhada retangular e cortar em quadrados. Recheiar cada um dos quadrados com um pouco da pescada já salteada com os temperos acima, dobrar para formar um triângulo e fechar.
4. Pincelar os folhados com uma gema de ovo, batido com um pouco de água, e levar ao forno a 200°C até estarem bem douradinhos.
5. Servir com uma salada.

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg