



Lombinhos de pescada cremosos

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 4 Lombos de Pescada do Cabo da Pescanova
- Sal e pimenta q.b.
- Sumo de (meio) limão
- Manteiga (1 c. de sopa)
- Meia cebola picada
- Queijo creme (150 g-220 g)
- 200 ml de leite
- 1 colher de sopa de farinha trigo
- Queijo ralado

Preparação

1. Reserve os lombos temperando primeiro com o sal, a pimenta e o sumo de limão. Faça um tipo de refogado com a manteiga e a cebola, quando estiver douradinha junte o queijo creme, deixando derreter.
2. Numa tigela adicione o leite com a farinha, misturando bem. Por fim junte ao preparado da panela até obter uma mistura homogénea e reserve.
Prepare um pyrex, untando-a com a manteiga e coloque os lombos previamente temperados.
3. Por cima dos lombos espalhe o preparado realizado anteriormente, polvilhe com o queijo ralado posteriormente.
4. Leve ao forno durante 20 min., até que o queijo esteja dourado e os lombos cozinhados.
5. Sirva e bom apetite.

Produtos Associados



**Lombos de
Pescada do
Cabo**

360 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g