



# Medalhões de Pescada do Cabo no Forno com Azeite e Alho

Image not readable or empty

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de pescada do Cabo Pescanova
- Batatinhas para Assar
- 1 Cebola pequena
- 3 dentes de Alho
- Azeite
- Sumo e Raspa de Limão
- Vinagre
- Flôr de Sal
- Tomilho-Limão

## Preparação

1. Descasam-se e lavam-se bem as batatinhas. Levam-se ao microondas durante uns 10 minutos [para dar uma pré-cozedura].
2. Forra-se um pirex de forno com papel de alumínio. No pirex coloca-se os lombinhos de pescada, as batatinhas, a cebola cortada em quartos e os alhos lâminados. Tempera-se com sumo e raspa de limão, umas hastes de tomilho-limão, flôr de sal, azeite e um pouco de vinagre.
3. Leva-se ao forno pré-aquecido a 200º até o peixe cozinhar. Não deixar cozinhar em demasia para não secar.
4. Quando retira do forno coloque o camarão cozido descascado por cima do peixe.
5. Servi com uma salada de alface, tomate, manga, azeitonas e milho temperada com azeite, vinagre e flôr de sal.

## Produtos Associados



### Medalhões de Pescada do Cabo

400 g