



Medalhões de pescada recheados com cobertura de broa

Image not readable or empty

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- limão q.b.
- sal e pimenta q.b.
- 300 g broa picada
- salsa q.b.
- azeite q.b.
- 4 fatias fiambre

Preparação

1. Tempere os medalhões de pescada com limão, sal e pimenta e reserve.
2. Pique a broa com salsa.
3. Corte os medalhões ao meio e coloque a fatia de fiambre.
4. Misture azeite na broa e coloque em cima do peixe. Deite azeite num tabuleiro e junte o peixe.
5. Leve ao forno quente durante uns 6 min. e sirva de seguida com salada a gosto.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g