



## Mimos de Pescada Panada com Salteado de Outono



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de MIMOS DE PESCADA PANADA PESCANOVA
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 1 abóbora manteiga pequena
- 1 batata-doce
- 1 beringela
- 1 curgete
- 1 c. de chá de pimentão doce
- 1/2 cháv de café de vinho branco
- Azeite e tomilho q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

### Preparação

1. Confeccionar os mimos de pescada panada conforme as instruções da embalagem;
2. Descascar e picar o alho e a cebola e cortar os restantes legumes em cubinhos (descascando a abóbora e a batata-doce);
3. Amolecer em azeite a cebola e o alho, depois juntar a batata-doce e cozinhar por 2 a 3 minutos;
4. Acrescentar a abóbora e saltear mais 2 a 3 minutos; adicionar os restantes legumes, folhinhas de tomilho, sal, pimenta preta e o pimentão doce, envolver bem;
5. Deitar o vinho branco e deixar ferver 1 a 2 minutos para evaporar o álcool; cozinhar em lume médio até à consistência desejada (os legumes mais al dente ou mais macios);
6. Servir os mimos de pescada panada com o salteado de legumes, salpicado com tomilho.

## Produtos Associados



### Mimos de Pescada Panada Alho e Salsa

360 g