



Moqueca de Medalhões de Pescada Pescanova

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de pescada do cabo 400 g Pescanova
- 1 lata de leite de coco 400 g
- 1/2 pimento vermelho pequeno
- 2 c. de sopa de polpa tomate
- 1 caldo de peixe
- 1 tomate e 1 cebola
- Azeite
- Coentros

Preparação

1. Junte a cebola, tomate e pimento vermelho picados e refogue no azeite.
2. Depois junte 1 caldo de peixe e um pouco de água, deixe cozer 10 min.
3. Adicione os medalhões de pescada, a polpa de tomate, o leite de coco e os coentros e deixe cozer mais uns 10 a 15 min.

Produtos Associados



Medalhões de Pescada do Cabo

400 g