



Nuggets de Pescada com Papelotes de Legumes



Ingredientes

- 1/2 emb. de Nuggets de Pescada Panada 1 kg PESCANOVA
- 300 g de zoodles (curgete espiralizada)
- 200 g de tomate cereja
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Num tabuleiro de forno, sobre papel de alumínio, dispor os Nuggets de Pescada Panada.
2. Cortar 4 quadrados de papel vegetal e distribuir por cada um zoodles (curgete espiralizada) e o tomate cereja, temperar com sal e pimenta preta, regar com um fio de azeite e fechar bem cada papelote (utilizar fio de cozinha se necessário). Colocar os papelotes noutra tabuleiro de forno.
3. No forno pré-aquecido a 220° C, colocar o tabuleiro dos Nuggets de Pescada no centro e o dos papelotes logo em baixo e cozinhar por 15 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



**Nuggets de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de
Pescada Panada
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinhos de
Pescada Panada**

800 g



**Mimos de
Pescada Panada
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em
Farinha e Ovo,
Sem Glúten**

320 g



**Tiras do Mar
Tipo Polme
Crocante**

1 kg