



Panadinhos de Mimos de Pescada do Cabo

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal
- Limão
- Pimenta do reino
- Farinha de trigo

Preparação

1. Descongele os Mimos de Pescada do Cabo, coloque dos dois lados: sal, limão, pimenta do reino e deixe marinar por 15 min.
2. Depois pane os peixes em farinha de trigo e leve para fritar, numa frigideira com pouco azeite até dourar. Quando chegar a metade do tempo, vire o peixe para fritar de ambos os lados.
3. Sirva com uma salada de alface ou arroz de tomate.

Produtos Associados



**Mimos de
Pescada do
Cabo**

360 g