



Papelotes coloridos de Pescada



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 8 Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- 1 folha de louro
- 2 hastes de salsa
- 1 limão 5 c. (sopa) de vinho branco seco
- Azeite
- 4 batatas médias
- Sal e pimenta vermelha q.b.
- 12 gambas cozidas
- 12 azeitonas
- 1 tomate
- 12 mini chocos

Preparação

1. Descongele, à temperatura ambiente, os Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova. Coloque os medalhões num pírex e tempere com louro cortado, salsa picada, sumo de limão, vinho branco e 5 c. (sopa) de azeite. Tape e aguarde 15 min.
2. Descasque e corte as batatas às rodelas finas. Tempere com sal e coza-as em vapor durante 8 minutos. Descasque as gambas. Desencaroce as azeitonas e corte o tomate em meias-luas.
3. Corte 4 quadrados de folha de alumínio com cerca de 25 cm de lado. Pincele generosamente com azeite e faça no centro uma camada de batata. Coloque por cima os Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova. Divida os choquinhos e o tomate pelos papelotes. Regue com a marinada e feche os papéis deixando uma folga para o vapor expandir.
4. Disponha-os numa assadeira e leve ao forno pré- aquecido a 200º C. Asse durante 20 min. Mude os invólucros para os pratos, abra-os e sirva.

Fonte: Revista Caras n.º 1074

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
1 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
2 kg