



Papelotes de Pescada, Espinafres e Tomate ao Manjeriço



Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 100 g de folhas de espinafres
- 1 cebola roxa
- 150 g de tomate cereja
- Manjeriço q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Mimos de Pescada, escorrer e secar com papel absorvente.
2. Cortar 4 quadrados de papel vegetal , regar com 1 fio de azeite e distribuir por cada um folhas de espinafres, cebola roxa cortada em meias-luas finas, tomate cereja, 1 Mimo de Pescada e folhas de manjeriço. Temperar de sal e pimenta preta e regar com um fio de azeite.
3. Fechar bem os papelotes e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 15 a 20 min. (dependendo do forno).

Produtos Associados



Mimos de
Pescada do
Cabo
360 g



Mimos de
Pescada do
Cabo
1 kg