



Pescada com Molho Cremoso de Tomate e Espinafres



Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 200 g de tomate cereja
- 300 g de espinafres
- 200 ml de natas



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada, temperar de sal e pimenta preta moída e reservar.
2. Num tacho largo, amolecer em azeite a cebola e o alho picados. Juntar o tomate cereja e os espinafres, temperar de sal e pimenta preta moída, mexer e cozinhar 2 min. Juntar as natas, mexer bem e cozinhar 1 a 2 min. Dispor os Medalhões de Pescada, envolver com cuidado e cozinhar, tapado, por 12 a 15 min. aprox., agitando o tacho de vez em quando para não pegar.
3. Servir quente.

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg