



Pescada com Salada de Fruta, Pepino e Hortelã



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal e flor de sal q.b.
- 1 colher de sobremesa de açafião
- 8 folhas de hortelã grandes
- 1 meloa
- 1/4 de melancia
- 1 pepino
- Alface q.b.
- Azeite q.b.
- 1/2 limão

Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada e cozer em água abundante temperada com sal, o açafião e 4 folhas de hortelã, por 15 min. aprox.
2. Fazer bolinhas da meloa e da melancia (ou cortar em cubinhos) e cortar o pepino em meias-luas. Juntar tudo numa saladeira com a alface e temperar com flor de sal, 4 folhas de hortelã cortadas em juliana fina, azeite e sumo de limão.
3. Servir a salada com os Medalhões de Pescada ao açafião e hortelã.

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
1 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**
400 g