



Pescada com Salada de Fruta, Tomilho e Hortelã



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova
- Sal e flor de sal q.b.
- 1 c. de sobremesa de açúcar
- 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 Pescanova e cozer em água abundante temperada com sal, açúcar e 4 folhas de hortelã, por 15 min. aprox.
2. Fazer bolinhas de meloa e de 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 em juliana fina, azeite e sumo de limão.
3. Servir a salada com os Medalhões de Pescada ao açúcar e hortelã.

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg