



## Pescada dourada

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Pescada do Cabo Pescanova
- 2 cebolas grandes
- 4 c. de sopa de azeite
- 2 c. de sopa de manteiga com alho
- 1 c. de chá de colorau em pó
- 500 g de puré de batata
- sal, pimenta e noz-moscada q.b.

### Preparação

1. Descongele a pescada e salpique com sal.
2. Unte o fundo de uma assadeira com azeite e cubra com rodela de cebola, por cima coloque as postas de pescada, e em cada uma delas disponha uma noz de manteiga com alho, polvilhe com colorau e restante azeite e leve ao forno uns 15 min.
3. Prepare o puré e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
4. Retire a pescada do forno e rodeie as postas com o puré. Leve novamente ao forno para alourar.
5. Acompanhe com salada.

## Produtos Associados



**Postas de  
Pescada nº 3 do  
Cabo**

600 g