



## Pescada Panada Sem Glúten com Cogumelos à Grega



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 8 unidades de Pescada Panada em forma de Filete Sem Glúten Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola
- 1 tomate
- 400 g de cogumelos frescos
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 limão
- Salsa q.b.

### Preparação

Delicie-se com a harmonia de sabores da Pescada Panada Sem Glúten com Cogumelos à Grega. Esta receita combina a suavidade dos filetes de pescada com a robustez dos cogumelos, tomate e limão, resultando num prato delicioso e reconfortante.

1. **Preparar os Filetes de Pescada:** Prepare os filetes de pescada conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar os Cogumelos à Grega:** Amoleça a cebola picada em azeite até ficar transparente. Adicione o tomate sem pele picado e cozinhe por 5 a 6 minutos. Acrescente os cogumelos limpos e cortados em quartos, tempere com sal, pimenta preta moída na hora e o sumo de meio limão. Deixe estufar até os cogumelos ficarem macios. Salpique com salsa picada, envolva bem e desligue o fogo.
3. **Servir:** Sirva os filetes de pescada acompanhados dos cogumelos à grega e uma salada verde.

Desfrute da combinação irresistível de sabores dos Filetes de Pescada com Cogumelos à Grega, onde a suculência do peixe se encontra com a textura delicada dos cogumelos preparados ao estilo grego. Para uma variação crocante e refrescante, experimente também os **Crocantes de Pescada com Salada Fresca e Feta**, uma opção que promete encantar o paladar com sua simplicidade.

## Produtos Associados



### Filetes Forno com Tomilho & Sal

400 g



### Pescada Panada Forma de Filete Sem Glúten

1 Kg



### Pescada Panada Forma de Filete em Polme Sem Glúten

1 kg



### Pescada Panada em Forma de Filete XL

250 g



### Filetes Forno com Alho e Salsa

400 g



### Filetes Forno com Ervas Aromáticas

400 g