



## Pescada Salteada com Salada Quente ao Chèvre



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de Medalhões de Pescada do Cabo PESCANOVA
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa fresca q.b.
- Azeite q.b.
- 8 batatinhas novas
- 1 cenoura
- 100 g de feijão verde
- 10 azeitonas pretas
- 100 g de queijo de cabra

### Preparação

1. Descongelar os Medalhões de Pescada, temperar com o alho picado, sal, pimenta preta moída na hora e salsa picada.
2. Saltear em azeite numa frigideira antiaderente durante 8 min. aprox.
3. Para a salada: em água com sal, cozer as batatinhas novas e cortar ao meio, a cenoura em meias-luas e cortar o feijão verde finamente. Escorrer bem e colocar numa saladeira.
4. Depois, juntar aos vegetais, as azeitonas picadas grosseiramente, o queijo de cabra esfarelado e salsa picada.
5. Temperar com um fio de azeite, envolver tudo e servir com os Medalhões de Pescada salteados.

## Produtos Associados



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**

2 kg



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**

400 g



**Medalhões de  
Pescada do  
Cabo**

1 kg