



Redondos de Pescada Pescanova



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Fishburgers de Pescada Pescanova
- 6 pães de hamburgers
- 1 limão
- 2 tomates; 6 folhas de alface
- 5 colheres de sopa de maioneses
- 2 colheres de sobremesa de ketchup
- sal e pimenta q.b.
- pão ralado e ovos q.b.
- cornichons (facultativo)

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
418 Kcal	43 g	22 g	17 g

Preparação

1. Descongele os Fishburgers numa marinada de sumo de limão, sal e pimenta. Depois de descongelados, seque com papel absorvente e passe por ovo batido, temperado de sal, e por pão ralado. Frite-os em azeite bem quente.
2. Abra os pães e coloque uma folha de alface e uma rodela de tomate, em cada um. Misture a maionese com o ketchup e barre o tomate.
3. Coloque por cima o Redondo e cubra com a outra metade do pão.
4. Nota: Se gostar, pique os cornichons e junte ao preparado de maionese.

Produtos Associados



Lombos de Pescada do Cabo
360 g



Mimos de Pescada do Cabo
1 kg



Medalhões de Pescada do Cabo
1 kg



Tranches de Pescada do Cabo
500 g



Postas de Pescada nº 5 do Chile
800 g



Postas de Pescada nº 3 do Cabo
600 g