

PESCADA NO FORNO COM PRESUNTO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

4 postas de pescada
4 fatias de presunto
16 batatinhas para assar
12 cebolinhas
2 dentes de alho
2,5dl de vinho branco
1dl de azeite
1 colher de sopa de margarina
2 folhas de louro
Sal q.b.
Pimenta q.b.
4 tiras de pimento vermelho

PREPARAÇÃO

Ligue o forno nos 180°.

Tempere as postas de pescada com sal e pimenta.

Unte um tabuleiro com um pouco do azeite.

Coloque as postas embrulhadas nas fatias de presunto.

Coloque as folhas de louro, as tiras de pimento, as batatinhas, as cebolinhas e tempere com um pouco mais de sal e pimenta.

Regue tudo com o vinho e o azeite e por fim coloque a margarina.

Leve ao forno entre 35 a 45 minutos.

Custo: 9.50 € ; Custo por pessoa: 2.37 €

<http://www.saborintenso.com/f17/pescada-presunto-no-forno-36/>

www.saborIntenso.com