

Pescada no Forno em Papelote

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 postas de pescada grandes
4 colheres de sopa de azeite
4 fatias grossas de bacon
A parte branca de 1 alho francês cortada em rodé-
las finas
Salsa picada
Sumo de limão
Sal q.b.
Pimenta branca q.b.
Folha de alumínio



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f17/pescada-no-forno-papelote-43157/>

1. Tempere o peixe de ambos os lados com sal, pimenta e umas gotas de sumo de limão.
2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite e o alho francês.
Deixe refogar até que comece a alourar.
3. Coloque duas folhas de alumínio sobrepostas.
No centro, coloque $\frac{1}{4}$ do refogado, um pouco de salsa picada, uma fatia de bacon e uma posta de pescada.
Sobre a posta, coloque $\frac{1}{4}$ do refogado, um pouco de salsa picada e uma fatia de bacon.
4. Embrulhe as folhas de alumínio, com as pontas viradas para cima de forma que o molho não saia.
Coloque os embrulhos num tabuleiro de ir ao forno.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 200°C e deixe assar durante 15 minutos.
Passado o tempo, retire do forno, abra ligeiramente os embrulhos de forma a tostar por cima.
Leve novamente ao forno e deixe assar mais 10 minutos.
Passado o tempo, retire e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!