



Pratos Principais Peixe e Marisco

## Douradinhos de Pescada com Salada Colorida

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

300 g de filetes de pescada  
2 c. de café + 1 c. de sobremesa de sal  
pimenta moída q.b.  
1 limão  
50 g de Corn Flakes sem Glúten NESTLÉ  
1 c. de chá de alho em pó  
2 c. de sopa de azeite  
200 g de fusilli sem glúten  
água q.b.  
1 pimento amarelo  
3 rabanetes  
3 tomates com rama maduros  
100 g de folhas de espinafre Pingo Doce  
150 g de iogurte NESTLÉ Grego Natural  
1 c. de chá de açúcar  
1 c. de sopa de aneto picado

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	446,8 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	28,8 g	58%*
<b>Lípidos</b>	11,8 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	53,4 g	21%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Tempere os filetes de pescada com uma colher de café de sal, pimenta e sumo de meio limão.
- 2 Pré-aqueça o forno a 180°C.

- 3 Pique finamente os corn flakes e misture-os com o alho em pó e uma colher de sopa de azeite.
- 4 Escorra bem os filetes, corte-os em troços e passe-os de ambos os lados pela mistura de corn flakes. Coloque-os num tabuleiro, previamente forrado com papel vegetal e levemente untado com azeite, e leve ao forno cerca de 20 minutos ou até estarem dourados.
- 5 Coza a massa em água a ferver temperada com uma colher de sobremesa de sal até estar al dente.
- 6 Lave o pimento, limpe-o de sementes e corte-o em tiras pequenas. Lave os rabanetes e corte-os em rodela muito finas. Limpe o tomate de sementes e corte-o em pedaços. Disponha os legumes preparados numa saladeira, junte-lhes a massa bem escorrida e as folhas de espinafres e misture bem.
- 7 Misture o iogurte com o açúcar, junte-lhe o restante azeite e cerca de duas colheres de sopa de sumo de limão e tempere com a restante colher de café de sal e pimenta. Adicione o aneto picado e misture. Sirva numa taça a acompanhar os douradinhos de peixe e a salada de massa. Pretende cozinhar sem glúten? Leia sempre os rótulos para se certificar de que todos os ingredientes da receita não contêm glúten. Os produtos e os princípios dos ingredientes podem mudar.