Pescada à moda Resende

Receita para 4 pessoas

Ingredientes:

* 4 postas de pescada
* 1kg Batatas
* Pimento vermelho (q.b.)
* 1L de leite
* Pimenta branca (q.b.)
* Couve branca
* Cenoura
* Azeite (q.b.)
* Alho
* Maionese

Procedimento:

Descongela-se a pescada num recipiente com leite e uma pitada de pimenta branca (q.b.).

De seguida, faz-se uma pré-cozedura das batatas, dos legumes e da pescada. À parte, aproveita-se para picar o alho e uma parte do pimento para fazer o molho.

Antes de levar ao forno, deita-se azeite no tabuleiro, cobrindo o fundo do mesmo, e junta-se o alho e o pimento. Coloca-se as batatas e a pescada pré-cozidas e, por cima desta, rega-se com azeite e aplica-se um pouco de maionese e pimento fatiado.

Após pré-aquecer o forno, leva-se o tabuleiro a cozinhar cerca de 10 minutos e com a temperatura de 200 graus.

Para acompanhar, saltear os legumes numa frigideira com azeite q.b.

E está pronto a servir!

 Leonor Resende

 Nº15

 6ºB