

## RECEITA:

# Parmegiana de Pescada com Pomarola



**Dificuldade**  
Fácil



**Tempo de Preparo**  
25 minutos



**Rendimento**  
2 porções



## INGREDIENTES

- 2 filés de pescada, limpos e empanados em farinha de trigo, ovo e farinha de rosca
- 2 L de óleo de canola
- 300 g de molho Pomarola Tetrapack
- 30 g de folhas de manjericão
- 150 g de muçarela ralada



## MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela aqueça o óleo até 180 °C. Coloque cuidadosamente os filés empanados e frite por imersão até dourar. Reserve.
- 2 - Em uma travessa, disponha metade do molho Pomarola Tetrapack. Adicione os filés, complete com a outra metade do molho, salpique a muçarela ralada por cima dos filés.
- 3 - Leve em forno alto (200 °C) por aproximadamente 10 minutos.
- 4 - Retire do forno e decore com as folhas de manjericão.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

**Cargill**® Helping  
the world  
thrive