



Pastéis de Pescada

## pastéis de pescada

45 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

### ingredientes

2 dl de água

1 casca de limão

Sal q.b.

Pimenta

Noz moscada

60 g de Becel Cozinha

100 g de farinha

1 ovo + 2 claras

100 g de pescada cozida  
(sem pele nem espinhas)

1 colher de sopa de salsa  
picada

### modo de preparação (para 4 porções)

para pastéis de pescada

1. Leve a ferver a água com a casca de limão, sal, pimenta noz moscada e a Becel Cozinha. Retire a casca de limão e, fora do lume, junte de uma só vez a farinha peneirada. Bata energicamente até conseguir formar uma bola e continue até arrefecer a massa.
2. Adicione o ovo inteiro e as claras, uma a uma, batendo a massa entre cada adição até esta absorver completamente os ovos. Junte o peixe desfiado e a salsa e misture muito bem.
3. Disponha a massa em montinhos, sobre um tabuleiro de forno polvilhado com farinha, com a ajuda de 2 colheres de sobremesa. Leve a cozer em forno quente (220°C) durante 10 minutos e em seguida deixe acabar de cozer com a porta entreaberta.
4. Sirva acompanhado de salada e de arroz de tomate.

Saboroso!