

Douradinhos de pescada no forno com batata doce às rodelas

Ingredientes:

- Lombos de pescada;
- Cereais *Corn Flakes* q.b.;
- Farinha q.b.;
- Sementes de sésamo q.b.
- Folhas de papel vegetal.
- 2 batatas doces;
- Sal q.b.
- Ervas aromáticas q.b. (orégãos e alecrim)

Preparação:

Corte os lombos de pescada em pequenos cubos de aproximadamente 3 cm de lado. Coloque a farinha num prato e guarde. Esmague com as mãos os cereais *Corn Flakes* em pedaços mais pequenos, coloque num prato e guarde. Passe os pedaços de lombo de pescada pela farinha e, de seguida, passe nos *Corn Flakes*, de modo a que estes fiquem colados ao peixe. Cubra um tabuleiro com as folhas de papel, coloque por cima os pedaços de peixe já cobertos e reserve.

Lave as batatas e, sem retirar a casca, corte-as em rodelas finas e disponha-as num tabuleiro. Tempere-as com um pouco de sal e as ervas aromáticas a seu gosto.

Pré-aqueça o forno a 200°. Leve ao forno os douradinhos durante 10 minutos, virando a meio. Quando estiverem com uma cor dourada, retire do forno e reserve. Ao mesmo tempo, coloque as batatas no forno e, quando estas estiverem estaladiças, retire e sirva com os douradinhos.