



Bacalhau “quase” de Natal



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



250ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 4 lombos de bacalhau (dessalgado)
- 250g de cenoura
- 250g de grelos
- 300g de grão (já cozido)
- 50g de cebola
- Q.b de sal
- Q.b. de salsa

Modo de preparação

1

Lave e prepare os grelos, descasque as cenouras e cozinhe tudo.

2

Corte os lombos de bacalhau ao meio, retirando assim a espinha central, coloque num tabuleiro e leve ao forno durante 15 minutos a 180°C.

3

Triture o grão até atingir a consistência de purê, pique a cebola e refogue em azeite virgem extra. Junte o purê e deixe cozinhar, finalizando com salsa picada.

4

De seguida corte os grelos em tiras e a cenoura em rodela.

5

Sirva o bacalhau sobre o purê e os legumes salteados.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

 Peixe  Rápido  Fácil

Tostadas de camarão

 Peixe  Rápido  Fácil

Crudo de salmão

 Peixe  Rápido  Fácil

Tosta de cavala com laranja

 Peixe  Rápido  Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

 Peixe  Médio  Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide