



# Bacalhau espiritual com curgete



Categoria  
Peixe



Tempo de preparo  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio




Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 750g de bacalhau demolhado
- 150g de cenoura ralada
- 2 fatias de pão de forma
- 200g de cebola
- 4 fatias de curgete
- 2 chávenas de chá de leite
- 125g de queijo ralado
- Q.b. de pimenta de moinho

## Modo de preparação

1

Comece por cozer o bacalhau em azeite e leite. Guarde o líquido depois da cozedura.

2

Demolhe as fatias de pão neste líquido.

3

Refogue a cebola em azeite, adicione a cenoura e em seguida o bacalhau. Deixe estufar por cerca de 20 minutos.

4

Corte fatias finas de curgete e ferva-as rapidamente em água. Seque-as num pano de cozinha.

5

Junte o pão ao preparado do bacalhau, e tempere com pimenta a gosto.

6

Coloque o bacalhau num aro ou numa forma circular, e em redor coloque as fatias da curgete.

7

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para aquecer e gratinar.

8

Sirva o bacalhau regado em Gallo Azeite Novo.

## Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite Virgem Extra Premium

## Veja também

---

 Saladas  Seleccíonar  Fácil

*Salada morna de penne com anchovas*

---

 Saladas  Rápido  Fácil

*Salada de gambas salteadas*

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

*Torricado de broa e bacalhau com grão*

---

 Peixe  15-45 min  Fácil

*Papelote de bacalhau fresco com molho de coentros*

---

 Peixe  15 min  Médio

*Ceviche de robalo*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide