



# Bacalhau espiritual com abobrinha



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

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 dessalgado
- 150g de cenoura ralada
- 2 fatias de pão de forma
- 200g de cebola
- 4 fatias de abobrinha
- 2 chávenas de chá de leite
- 125g de queijo ralado
- Q.b. de pimenta moída

## Modo de preparo

1

Comece por cozinhar o bacalhau no azeite e no leite. Depois de cozido reserve o caldo.

2

Amoleça as fatias de pão no caldo da cozedura.

3

Refogue a cebola no azeite, junte a cenoura e em seguida o bacalhau. Deixe marinar por cerca de 20 minutos.

4

Corte a abobrinha em fatias finas e as ferva rapidamente em água. Secando depois as fatias com um pano de cozinha limpo.

5

Junte o pão ao preparado do bacalhau temperando com pimenta a gosto.

6

Coloque o bacalhau em um recipiente de vidro ou forma de aço circular e ao redor coloque as fatias de abobrinha.

7

Salpique 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 de Oliva Extra Virgem Premium

## Veja também

---

Peixe Rápido Fácil

*Atum com abacate e ervas*

---

Peixe Demorado Médio

*Risotto de açafreão com robalo e piso de ervas*

---

Peixe Médio Fácil

*Salmão com molho de laranja, puré de ervilha e espinafres*

---

Peixe Demorado Fácil

*Tagliatelle com camarões, rúcula, pimentos e curgete*

---

Peixe Médio Fácil

*Arroz negro com camarões*

---



Mais receitas em

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

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide