



Tiborna de bacalhau



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Seleção
Colheita das Lezírias

- 2 lombos de bacalhau
- Q.b. de pão saloio
- 4 dentes de alho laminados
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque o bacalhau num tabuleiro de forno.

2

Regue com azeite e polvilhe com os alhos laminados a folha de louro e pimenta.

3

Leve ao forno a 180°C por cerca de 30 minutos, regando sempre que necessário com azeite.

4

Coloque noutra tabuleiro de forno o pão saloio às fatias e deixe que torra ligeiramente.

5

Sirva o bacalhau lascado juntamente com o pão. Polvilhe com os coentros picados e regue com mais azeite.

Produtos utilizados



Seleção Colheita das

Lezírias

Azeite Virgem Extra

Veja também

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🌟 Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🌟 Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

🌱 Vegetariano ⌚ Médio 🌟 Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Médio 🌟 Fácil

Burrata frita com salada de tomate

🍴 Entradas e Petiscos ⌚ Rápido 🌟 Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide