



Lombos de bacalhau assado com espinafres salteados e batata a murro



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 2dl de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020

- 600g de lombos de bacalhau demolido
- 400g de folhas de espinafres
- 400g de batatas novas
- 2 ovos
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de dentes de alho
- Q.b. de folhas de louro

Modo de preparação

1

Coloque o bacalhau em assadeira, regado com Gallo Azeite Extra Virgem Premium 2019-2020, alho, louro e as batatas (lavadas).

2

Leve ao forno a 160º, cerca de 35/40 minutos.

3

Coza os ovos, descasque e pique grosseiramente.

4

Retire a assadeira do forno, lasque o bacalhau, retirando as peles e as espinhas e pressione as batatas para esmagar ligeiramente.

5

Utilize um pouco de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020 da assadeira para saltear os espinafres.

6

Coloque no prato de servir, com as batatas na base, sobre estas os espinafres e no cimo as lascas de bacalhau.

7

Polvilhe com o ovo e a salsa picada.

8

Sirva com Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020 da assadeira.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟡 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide