



Lombos de bacalhau com presunto e salteado de couves



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura

- 5 lombos de bacalhau
- 6 dentes de alho
- Q.b. de bagos de pimenta
- 5 folhas de louro
- 2 couves portuguesas ripadas
- 1 couve lombarda ripada
- 6 colheres de sopa de azeitonas picadas
- 3 fatias de presunto
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1

Corte os lombos de bacalhau ao meio, retire a espinha e apare de forma a obter dois lombinhos de cada lombo.

2

Coloque num tacho e regue com Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura até cobrir.

3

Adicione 3 dentes de alho esmagados, bagos de pimenta e folhas de louro. Deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 40 minutos.

4

Enquanto isso pré-aqueça o forno a 190°C.

5

Coloque as fatias de presunto num tabuleiro e leve ao forno para secarem.

6

Aqueça azeite numa frigideira, adicione o restante alho picado e deixe cozinhar por cerca de 1 minuto.

7

Junte as couves e deixe cozinhar mexendo de vez em quando até murcharem. Quando estiverem cozinhadas tempere a gosto com sal, pimenta e adicione as azeitonas. Envolve bem.

8

Para empatar, coloque as couves no centro de um prato, por cima disponha um lombo de bacalhau e termine com uma fatia de presunto crocante.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Azevias

Carne Demorado Médio

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Sonhos de abóbora

Carne Demorado Fácil

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide