



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 de Oliva
Extra Virgem Azeite Novo
2019-2020

- 600g de lombos de bacalhau dessalgado
- 400g de folhas de espinafres
- 400g de batata nova
- 2 ovos
- Salsa picada, a gosto
- Dentes de alho, a gosto
- Folhas de louro, a gosto

Modo de preparação

1

Coloque o bacalhau em assadeira, regado com o Azeite Novo 2017-2018, alho, louro e as batatas (lavadas).

2

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

3

Coza os ovos, descascar e picar grosseiramente.

4

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

5

Use um pouco do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem 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 topo as lascas de bacalhau.

7

Polvilhe com o ovo e a salsa picada.

8

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

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tostadas de camarão

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Crudo de salmão

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Tosta de cavala com laranja

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide