



Bacalhau à brás



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Azeite
Subtil

- 400g de bacalhau desfiado
- 125g de cebola em rodelas
- 15g de alho picado
- 4 ovos
- 50g de azeitonas pretas
- 200g de batata palha
- Q.b. de folhas de louro
- Q.b. de salsa picada

Modo de preparação

1

Faça um refogado com o azeite, o alho picado, a cebola e folha de louro.

2

Quando este estiver macio, adicione o bacalhau demolido e desfiado, deixando-o estufar lentamente.

3

Adicione a batata palha bem crocante e envolva tudo.

4

Bata os ovos com a salsa picada e envolva, ao lume, no preparado com o bacalhau.

5

Polvilhe com azeitonas pretas e salsa picada, servindo de seguida.

Produtos utilizados



Subtil
Azeite

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