



Bacalhau confitado com azeitonas e grelos



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

Q.b. de Azeite Gallo Aromatizado Fumado

- 4 lombos de bacalhau
- 3 dentes de alho inteiros
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho picado
- 1 molho de grelos
- 500g de batatas primor cozidas
- Q.b. de azeitonas pretas sem caroço
- Q.b. de azeitonas verdes sem caroço
- Q.b. de coentros
- Q.b. de pimentas
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Coloque numa panela baixa 1 litro de Azeite Gallo Reserva, 3 dentes de alhos esmagados, a folha de louro e as pimentas. Junte o bacalhau e deixe cozinhar em lume brando por cerca de 45 minutos

2

Numa frigideira salteie em azeite os grelos juntamente com o dente de alho picado. Quando estiverem cozinhados, adicione as azeitonas e tempere com sal e pimenta.

3

Sirva os lombos de bacalhau com as batatas, o salteado de grelos e coentros e finalize com Azeite Gallo Aromatizado Fumado.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Fumado

Outros Produtos

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide