



Bacalhau “quase” de Natal



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

A dois



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



250ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 4 lombos de bacalhau (dessalgado)
- 250g de cenoura
- 250g de grelos
- 300g de grão (já cozido)
- 50g de cebola
- Q.b de sal
- Q.b. de salsa

Modo de preparação

1

Lave e prepare os grelos, descasque as cenouras e cozinhe tudo.

2

Corte os lombos de bacalhau ao meio, retirando assim a espinha central, coloque num tabuleiro e leve ao forno durante 15 minutos a 180°C.

3

Triture o grão até atingir a consistência de purê, pique a cebola e refogue em azeite virgem extra. Junte o purê e deixe cozinhar, finalizando com salsa picada.

4

De seguida corte os grelos em tiras e a cenoura em rodela.

5

Sirva o bacalhau sobre o purê e os legumes salteados.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Veja também

 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

 Peixe  Rápido  Médio

Bacalhau à brás

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide