



# 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 Gallo Azeite Azeite

- 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. folha de louro
- Q.b. 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 demolhado 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



Azeite  
Azeite

Veja também

---

 Peixe  Demorado  Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

 Peixe  Médio  Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaguetas*

---

 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide