



Bacalhau com legumes e crosta de broa com azeitonas



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020



10ml de Gallo Vinagre
Balsâmico Branco

- 600g de lombos de bacalhau
- 200g de curgete ralada
- 125g de beringela ralada
- 125g de cebola roxa
- 125g de broa de milho ralada
- 50g de azeitona preta picada
- Q.b. de sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Coza o bacalhau, sem peles e espinhas.

2

Refogue a cebola em azeite, adicionando o vinagre no final.

3

Salteie a beringela e a curgete separadamente, também em azeite.

4

Coloque todos os elementos em camadas, começando pela cebola e terminando com a broa ralada misturada com as azeitonas.

5

Leve ao forno para terminar. O prato estará pronto quando a broa estiver seca e corada. Sirva com salada mista, temperada com vinagrete (2/3 de azeite + 1/3 de vinagre).

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico Branco

Vinagre Balsâmico

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