



Papelote de bacalhau fresco com molho de coentros



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



150ml de Azeite Gallo
Virgem Extra Reserva

- 600gr de filetes de bacalhau fresco
- 100gr de pimento vermelho
- 100gr de pimento verde
- 100gr de cebola roxa
- 50gr de cenoura
- 30gr de noz
- 5gr de coentros
- Sal e pimenta a gosto

1

Pré-aqueça o forno a 180°C, enquanto corta os legumes em tiras finas.

2

Por cima de um pedaço de papel vegetal (em forma de retângulo grande) coloque no centro os legumes, e depois os filetes de bacalhau.

3

Tempere com sal e pimenta, e regue com Azeite Gallo Virgem Extra Reserva.

4

Una as extremidades do papel vegetal de forma a criar uma bolsa, e depois feche, enrolando para um lado. Leve ao forno durante 25 minutos.

5

Num liquidificador, coloque 100ml de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, a noz e os coentros. Triture tudo muito bem e tempere com sal e pimenta.

6

Sirva o papelote aberto com o molho de coentros por cima.



Dicas do Chef

Pode substituir o bacalhau por outro tipo de peixe branco (cherne, garoupa ou robalo), mas sempre em filete.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

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