



## 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 Gallo Azeite  
Virgem Extra Reserva

- 600gr de filés de bacalhau fresco
- 100gr de pimentão vermelho
- 100gr de pimentão 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.

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, 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.

## Produtos utilizados



*Reserva*

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide