



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 berinjela 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

Cozinhe o bacalhau, sem pele 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 de Oliva Extra Virgem Premium



Balsâmico Branco

Vinagre Premium

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide