



# Bacalhau “quase” de Natal



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?


A dois



Nº de pessoas

2 pessoas

## Ingredientes

 250ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020

- 4 lombos de bacalhau (demolhado)
- 250g de cenoura
- 250g de grelos
- 300g de grão (já cozido)
- 50g de cebola
- Q.b de sal
- Q.b de salsa

## Modo de preparação

1

Lave e arranje os grelos, descasque as cenouras e coza tudo.

2

Corte os lombos de bacalhau ao meio, retirando assim a espinha central, coloque num tabuleiro e leve ao forno durante 15 minutos a 180°C.

3

Triture o grão para obter puré, pique a cebola e refogue em azeite. Junte o puré e deixe cozinhar, finalizando com salsa picada.

4

De seguida corte os grelos em tiras e a cenoura em rodela.

5

Sirva o bacalhau sobre o puré e os legumes salteados.

## Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite Virgem Extra 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide