



# Bacalhau (stockfisch) à Brás



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Médio



Custo  
Wirtschaftlich




Com quem?  
Mit der Familie



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 150ml Gallo Olivenöl Suave

- 400g zerrupfter Stockfisch
- 125g Zwiebel in Ringen
- 15g zerkleinerter Knoblauch
- 4 Eier
- 50g schwarze Oliven
- 200g frittierte Kartoffelsticks
- Lorbeerblatt nach Belieben
- Zerkleinerte Petersilie nach Belieben

## Modo de preparação

1

Dünsten Sie den zerkleinerten Knoblauch, die Zwiebeln und den Lorbeer zusammen in Öl an.

2

Zerrupfen Sie den in davor in Wasser eingelegten Stockfisch und lassen Sie das Wasser gut abtropfen, geben Sie ihn dann in die Pfanne hinzu und lassen alles zusammen andünsten.

3

Mischen Sie die knusprigen Kartoffelsticks unter.

4

Schlagen Sie Eier mit der zerkleinerten Petersilie und geben Sie die Eimischung unter das Bacalhaugericht.

5

Streuen Sie die schwarzen Oliven und den Rest der Petersilie drüber und servieren Sie den Bacalhau.

## Produtos utilizados



*Suave*

Natives Olivenöl Extra



Mais receitas em

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide