



Bacalhau espiritual com curgete



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020

- 750g de bacalhau demolido
- 150g de cenoura ralada
- 2 fatias de pão de forma
- 200g de cebola
- 4 fatias de curgete
- 2 chávenas de chá de leite
- 125g de queijo ralado
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Comece por cozer o bacalhau em azeite e leite. Guarde o líquido depois da cozedura.

2

Demolhe as fatias de pão neste líquido.

3

Refogue a cebola em azeite, adicione a cenoura e em seguida o bacalhau. Deixe estufar por cerca de 20 minutos.

4

Corte fatias finas de curgete e ferva-as rapidamente em água. Seque-as num pano de cozinha.

5

Junte o pão ao preparado do bacalhau, e tempere com pimenta a gosto.

6

Coloque o bacalhau num aro ou numa forma circular, e em redor coloque as fatias da curgete.

7

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para aquecer e gratinar.

8

Sirva o bacalhau regado em Gallo Azeite Novo.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium

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