



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 demolhado
- 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 ⌚ 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide