Lombos de bacalhau assado com espinafres salteados e batata a murro

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

2dl de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020

- 600g de lombos de bacalhau demolhado
- 400g de folhas de espinafres
- 400g de batatas novas
- 2 ovos
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de dentes de alho
- Q.b. de folhas de louro

Modo de preparação

1. Coloque o bacalhau em assadeira, regado com Gallo Azeite Extra Virgem Premium 2019-2020, alho, louro e as batatas (lavadas).
2. Leve ao forno a 160º, cerca de 35/40 minutos.
3. Coza os ovos, descasque e pique grosseiramente.
4. Retire a assadeira do forno, lasque o bacalhau, retirando as peles e as espinhas e pressione as batatas para esmagar ligeiramente.
5. Utilize um pouco de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020 da assadeira para saltear os espinafres.
6. Coloque no prato de servir, com as batatas na base, sobre estas os espinafres e no cimo as lascas de bacalhau.
7. Polvilhe com o ovo e a salsa picada.
8. Sirva com Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020 da assadeira.

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide