



Lombos de bacalhau assado com espinafres salteados e batata a murro



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

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

- 600g de lombos de bacalhau dessalgado
- 400g de folhas de espinafres
- 400g de batata nova
- 2 ovos
- Salsa picada, a gosto
- Dentes de alho, a gosto
- Folhas de louro, a gosto

Modo de preparação

1

Coloque o bacalhau em assadeira, regado com o Azeite Novo 2017-2018, alho, louro e as batatas (lavadas).

2

Leve ao forno a 160º, cerca de 35/40 minutos.

3

Coza os ovos, descascar e picar grosseiramente.

4

Retire a assadeira do forno, lasque o bacalhau, retirando as peles e as espinhas e pressione as batatas para esmagar ligeiramente.

5

Use um pouco do Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem 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 topo as lascas de bacalhau.

7

Polvilhe com o ovo e a salsa picada.

8

Sirva com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020 da assadeira.

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