



## 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 ⌚ 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide