



# 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