



Roupa Velha



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte

- Q.b. de dentes de alho
- 300g de sobras de bacalhau cozido
- 300g de sobras de Couves cozidas (portuguesa, lombarda)
- 2 batatas cozidas
- 1 ovo cozido
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de salsa

Modo de preparação

1

Corte a couve, as batatas e a cenoura em pedaços e lasque o bacalhau. Reserve.

2

Aqueça o Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte numa frigideira, adicione o alho e deixe cozinhar por alguns segundos.

3

Adicione as couves, as batatas e a cenoura. Envolve bem no Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte e deixe cozinhar por cerca de 3 minutos de forma a aquecer.

4

Adicione por último o bacalhau e tempere a gosto com sal, pimenta e se desejar um pouco de salsa picada.

5

Sirva com o ovo picado e finalize com um fio de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Socalcos do Norte.

Produtos utilizados



Seleção Socalcos do Norte

Azeite Virgem Extra

Veja também

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Azevias

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com enchidos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Sonhos de abóbora

 Carne  Demorado  Fácil

Cabrito assado no forno

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Fatias douradas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide