



# Bacalhau especial Família Gallo



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família





Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes

 200g de Gallo Azeitonas Verdes Sem Carço

 1 xícara de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

 A gosto: Gallo Suave

- 1kg de lombo de bacalhau em postas
- 300g de batatinha branca
- 300g de tomate cereja
- 1/2 maço de salsinha
- 2 copos de leite
- Cebola e alho, a gosto
- Pimenta biquinho, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto

## Modo de preparação

1

Comece dessalgando o bacalhau por 48 horas trocando a água 3 vezes por dia.

2

Após dessalgado, cozinhe o bacalhau no leite por aproximadamente 10 minutos – reserve.

3

Cozinhe a batata até que consiga espetá-las com um garfo sem fazer força – reserve.

4

Em uma frigideira, salteie os tomates, a cebola, o alho, a batata e as azeitonas em um fio de Gallo Azeite de Oliva Tipo Único.

5

Acrescente a salsinha picada.

6

Em uma outra frigideira, acrescente um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para dourar os pedaços de bacalhau - reserve.

7

Coloque os legumes salteados em uma forma e, por cima, acrescente as postas de bacalhau.

8

Regue muito bem com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para dar ao seu prato um sabor intenso e marcante. Moa a pimenta do reino por cima de todos os ingredientes e coloque no forno até que tudo fique dourado. Bom apetite!



## Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Sem  
Caroço

Sem Conservantes



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único

## 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide