



Bacalhau à Brás



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Econômico




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 150ml de Gallo Tipo Único Suave

 A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

- 400g de bacalhau desfiado
- 125g de cebola em rodelas
- 15g de alho picado
- 4 ovos
- 50g de azeitonas pretas
- 200g de batata palha
- Folhas de louro, a gosto

Modo de preparação

1

Faça um refogado com o Azeite de Oliva Gallo Tipo Único, o alho picado, a cebola e a folha de louro.

2

Quando estiver tudo levemente dourado, adicione o bacalhau dessalgado e desfiado, deixando-o refogar lentamente.

3

Acrescente a batata palha bem crocante e misture bem tudo.

4

Bata os ovos com a salsa picada e leve, ao fogo, juntamente com o preparado de bacalhau.

5

Polvilhe com azeitonas pretas e salsa picada, finalizando com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva.

Produtos utilizados



Suave

Azeite de Oliva Tipo Único



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Peixe  Demorado  Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaguetas

 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