



# 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 rodela
- 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  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