



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 ⏰ 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide