



## Bacalhau à brás



*Categoria*  
Peixe



*Tempo de preparação*  
Rápido



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
"



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
4 pessoas

### Ingredientes



150ml de Gallo Azeite  
Subtil

- 400g de bacalhau desfiado
- 125g de cebola em rodelas
- 15g de alho picado
- 4 ovos
- 50g de azeitonas pretas
- 200g de batata palha
- Q.b. de folhas de louro
- Q.b. de salsa picada

### Modo de preparação

1

Faça um refogado com o azeite, o alho picado, a cebola e folha de louro.

2

Quando este estiver macio, adicione o bacalhau demolido e desfiado, deixando-o estufar lentamente.

3

Adicione a batata palha bem crocante e envolva tudo.

4

Bata os ovos com a salsa picada e envolva, ao lume, no preparado com o bacalhau.

5

Polvilhe com azeitonas pretas e salsa picada, servindo de seguida.

### Produtos utilizados



*Subtil*  
Azeite

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