Papelote de bacalhau fresco com molho de coentros

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Páscoa	Médio	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 150ml de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva
- 600gr de filetes de bacalhau fresco
- 100gr de pimento vermelho
- 100gr de pimento verde
- 100gr de cebola roxa
- 50gr de cenoura
- 30gr de noz
- 5gr de coentros
- Sal e pimenta a gosto

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC, enquanto corta os legumes em tiras finas.
2. Por cima de um pedaço de papel vegetal (em forma de retângulo grande) coloque no centro os legumes, e depois os filetes de bacalhau.
3. Tempere com sal e pimenta, e regue com Azeite Gallo Virgem Extra Reserva.
4. Una as extremidades do papel vegetal de forma a criar uma bolsa, e depois feche, enrolando para um lado. Leve ao forno durante 25 minutos.
5. Num liquidificador, coloque 100ml de Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, a noz e os coentros. Triture tudo muito bem e tempere com sal e pimenta.
6. Sirva o papelote aberto com o molho de coentros por cima.

Dicas do Chef

Pode substituir o bacalhau por outro tipo de peixe branco (cherne, garoupa ou robalo), mas sempre em filete.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite Virgem Extra

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide