# Bacalhau “quase” de Natal

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Receitas de Natal | Rápido | Fácil | Médio | A dois | 2 pessoas |

## Ingredientes

- 250ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 4 lombos de bacalhau (demolhado)
- 250g de cenoura
- 250g de grelos
- 300g de grão (já cozido)
- 50G de cebola
- Q.b de sal
- Q.b de salsa

## Modo de preparação

1. Lave e arranje os grelos, descasque as cenouras e coza tudo.
2. Corte os lombos de bacalhau ao meio, retirando assim a espinha central, coloque num tabuleiro e leve ao forno durante 15 minutos a 180ºC.
3. Triture o grão para obter puré, pique a cebola e refogue em azeite. Junte o puré e deixe cozinhar, finalizando com salsa picada.
4. De seguida corte os grelos em tiras e a cenoura em rodelas.
5. Sirva o bacalhau sobre o puré e os legumes salteados.

## Produtos utilizados

*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite Virgem Extra Premium

*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*