



# Bacalhau espiritual com curgete

**Categoria**  
Receitas de Natal

**Tempo de preparação**  
Médio

**Dificuldade**  
Fácil

**Custo**  
Médio

**Com quem?**  
Com a família

**Nº de pessoas**  
4 pessoas

## Ingredientes

100ml de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

- 750g de bacalhau demolido
- 150g de cenoura ralada
- 2 fatias de pão de forma
- 200g de cebola
- 4 fatias de curgete
- 2 chávenas de chá de leite
- 125g de queijo ralado
- Q.b. de pimenta de moinho

## Modo de preparação

1

Comece por cozer o bacalhau em azeite e leite. Garde o líquido depois da cozedura.

2

Demolhe as fatias de pão neste líquido.

3

Refogue a cebola em azeite, adicione a cenoura e em seguida o bacalhau. Deixe estufar por cerca de 20 minutos.

4

Corte fatias finas de curgete e ferva-as rapidamente em água. Seque-as num pano de cozinha.

5

Junte o pão ao preparado do bacalhau, e tempere com pimenta a gosto.

6

Coloque o bacalhau num aro ou numa forma circular, e em redor coloque as fatias da curgete.

7

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno para aquecer e gratinar.

8

Sirva o bacalhau regado em Gallo Azeite Novo.

## 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



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide