# Bacalhau espiritual com curgete

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

## Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 750g de bacalhau demolhado
- 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. Guarde 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*

---

GALLO

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*