Bacalhau espiritual com abobrinha

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 dessalgado
- 150g de cenoura ralada
- 2 fatias de pão de forma
- 200g de cebola
- 4 fatias de abobrinha
- 2 chávenas de chá de leite
- 125g de queijo ralado
- Q.b. de pimenta moída

Modo de preparo

1. Comece por cozinhar o bacalhau no azeite e no leite. Depois de cozido reserve o caldo.
2. Amoleça as fatias de pão no caldo da cozedura.
3. Refogue a cebola no azeite, junte a cenoura e em seguida o bacalhau. Deixe marinar por cerca de 20 minutos.
4. Corte a abobrinha em fatias finas e as ferva rapidamente em água. Secando depois as fatias com um pano de cozinha limpo.
5. Junte o pão ao preparado do bacalhau temperando com pimenta a gosto.
6. Coloque o bacalhau em um recipiente de vidro ou forma de aço circular e ao redor coloque as fatias de abobrinha.
7. Salpique 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 de Oliva Extra Virgem 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