



Bacalhau espiritual com abobrinha



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 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide