



# Tiborna de bacalhau



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



50ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Seleção  
Colheita das Lezírias

- 2 lombos de bacalhau
- Q.b. de pão saloio
- 4 dentes de alho laminados
- Q.b. de coentros picados
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta

## Modo de preparação

1

Coloque o bacalhau num tabuleiro de forno.

2

Regue com azeite e polvilhe com os alhos laminados a folha de louro e pimenta.

3

Leve ao forno a 180°C por cerca de 30 minutos, regando sempre que necessário com azeite.

4

Coloque noutro tabuleiro de forno o pão saloio às fatias e deixe que torra ligeiramente.

5

Sirva o bacalhau lascado juntamente com o pão. Polvilhe com os coentros picados e regue com mais azeite.

## Produtos utilizados



Seleção Colheita das

Lezírias

Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Vegetariano  Médio  Fácil

***Vol au vent de ricotta com tomate cereja***

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

***Burrata frita com salada de tomate***

---

 Entradas e Petiscos  Rápido  Fácil

***Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo***

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

***Tataki de atum com molho picante***

---

 Entradas e Petiscos  Médio  Fácil

***Vol au vents de cogumelos com balsâmico***

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide