



Bacalhau especial Família Gallo

Categoria
Receitas de Páscoa

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Médio

Custo
Médio

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

200g de Gallo Azeitonas Verdes Sem Caroço

1 xícara de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

A gosto: Gallo Suave

- 1kg de lombo de bacalhau em postas
- 300g de batatinha branca
- 300g de tomate cereja
- 1/2 maço de salsinha
- 2 copos de leite
- Cebola e alho, a gosto
- Pimenta biquinho, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto

Modo de preparação

1

Comece dessalgando o bacalhau por 48 horas trocando a água 3 vezes por dia.

2

Após dessalgado, cozinhe o bacalhau no leite por aproximadamente 10 minutos – reserve.

3

Cozinhe a batata até que consiga espetá-las com um garfo sem fazer força – reserve.

4

Em uma frigideira, salteie os tomates, a cebola, o alho, a batata e as azeitonas em um fio de Gallo Azeite de Oliva Tipo Único.

5

Acrescente a salsinha picada.

6

Em uma outra frigideira, acrescente um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para dourar os pedaços de bacalhau - reserve.

7

Coloque os legumes salteados em uma forma e, por cima, acrescente as postas de bacalhau.

8

Regue muito bem com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para dar ao seu prato um sabor intenso e marcante. Moa a pimenta do reino por cima de todos os ingredientes e coloque no forno até que tudo fique dourado. Bom apetite!

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes Sem
Caroço
Sem Conservantes



Reserva
Azeite de Oliva Extra Virgem



Suave
Azeite de Oliva Tipo Único

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