



Bacalhau da Lucia Barreto

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Demorado

Dificuldade
Médio

Custo
Elevado

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
8 pessoas

Ingredientes

1 garrafa de Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 2 pimentões amarelos
- 2 pimentões vermelhos
- 3 tomates
- 2kg de bacalhau
- 2kg de batata
- 5 cebolas brancas
- 200g de azeitona preta
- 12 ovos

Modo de preparação

1

Corte o bacalhau em quadradinhos e deixe de molho na água, dessalgando de um dia para o outro. Troque a água quantas vezes achar necessário pra tirar todo o sal.

2

Em uma frigideira, frite as cebolas no Azeite Gallo Extra Virgem Clássico - reserve.

3

Cozinhe as batatas cortadas em rodelas, dando apenas uma pré cozida, sem deixar muito mole - reserve.

4

Em um refratário, comece a montar o prato intercalando os ingredientes em camadas de sua preferência: o bacalhau, os pimentões, os tomates, as cebolas e as batatas.

5

Por cima, adicione as azeitonas pretas picadas.

6

Regue o refratário com bastante Azeite Gallo Extra Virgem Clássico.

7

Envolva o refratário no papel alumínio e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos, com temperatura entre 180 a 200 graus.

8

Depois de assado, para finalizar, coloque os ovos cozidos, cortados ao meio.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem

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