



Bacalhau com sabores de caldeirada

Categoria
Receitas de Páscoa

Tempo de preparação
Demorado

Dificuldade
Médio

Custo
Elevado

Com quem?
Com a família

Nº de pessoas
1 pessoa

Ingredientes

A gosto: Azeite Gallo Extra Virgem Clássico

A gosto: Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral

- 150g de lombo de bacalhau (dessalgado)
- 50g de pimentão verde cortado em cubos
- 50g de pimentão vermelho cortado em cubos
- 100g de batata
- 25ml de vinho branco
- 3 dentes de alho
- 1 cebola
- Salsinha, sal e pimenta a gosto

Modo de preparação

1

Coloque o lombo de bacalhau em um refratário, regue com Azeite Gallo Extra Virgem Clássico e acrescente os dentes de alho amassados. Leve ao forno por 30 minutos a 125°C.

2

Cozinhe as batatas com casca em água com sal. Depois de cozidas descasque e corte em rodelas.

3

Em uma frigideira, refogue a cebola com Azeite Gallo Extra Virgem Clássico. Quando estiver dourada, acrescente os pimentões e deixe cozinhar por alguns minutos. Após, desligue o fogo e acrescente o vinho branco, reserve.

4

Bata no liquidificador 100ml de Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral, a salsa picada e os dentes de alho assados ao forno com o bacalhau.

5

Para servir, coloque em um prato as batatas, ao lado lombo de bacalhau sobre os pimentões refogados, cubra com o molho de salsinha e alho e finalize com Azeite Gallo Extra Virgem Ancestral a gosto.

Produtos utilizados



Clássico



Ancestral

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