



Bacalhau confitado com azeitonas e grelos



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Azeite Gallo Reserva



Q.b. de Azeite Gallo Aromatizado de Limão

- 4 lombos de bacalhau
- 3 dentes de alho inteiros
- 1 folha de louro
- 1 dente de alho picado
- 1 molho de grelos
- 500g de batatas primor cozidas
- Q.b. de azeitonas pretas sem caroço
- Q.b. de azeitonas verdes sem caroço
- Q.b. de coentros
- Q.b. de pimentas
- Q.b. de sal

Modo de preparação

1

Coloque numa panela baixa 1 litro de Azeite Gallo Reserva, 3 dentes de alhos esmagados, a folha de louro e as pimentas. Junte o bacalhau e deixe cozinhar em lume brando por cerca de 45 minutos.

2

Numa frigideira salteie em azeite os grelos juntamente com o dente de alho picado. Quando estiverem cozinhados, adicione as azeitonas e tempere com sal e pimenta.

3

Sirva os lombos de bacalhau com as batatas, o salteado de grelos e coentros e finalize com Azeite Gallo Aromatizado de Limão.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



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