



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide