



Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b de Azeite Gallo Reserva

- 3 Lombos de Bacalhau
- 3 Dentes de Alho esmagados
- 1 colher de sopa de Pimenta
- 1 Folha de Louro
- 2 Cebolas
- 2 Dentes de Alho laminados
- 4 Mini pimentos
- 8 Batatas
- 8 Azeitonas pretas picadas
- Q.b de Coentros picados
- Q.b de Pimenta

Modo de preparação

1

Coloque o Azeite Gallo Reserva num tacho, junte os lombos de bacalhau, o alho esmagado, as pimentas e as folhas de louro.

2

Leve a cozinhar em lume brando durante cerca de 15 minutos.

3

Aqueça o Azeite Gallo Reserva numa frigideira, adicione a cebola e o alho, cozinhe por 3 minutos em lume brando. Junte os pimentos às tiras e continue a cozinhar.

4

Corte as batatas numa mandolina de forma a ficarem bem finas.

5

Coloque num tabuleiro de forno. Regue com Azeite Gallo Reserva, tempere com sal, pimenta e leve ao forno a 190°C até douradas. Também pode colocar na airfryer.

6

Quando o bacalhau estiver cozinhado, desfaça os lombos em lascas e adicione e seguida à cebolada.

7

Para servir, emplate individualmente, comece por fazer uma torre de batata e no topo coloque um pouco da cebolada

8

Finalize com as azeitonas e os coentros picados. Polvilhe com pimenta e regue com Azeite Reserva.

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 ⌚ Rápido 🍴 Médio

Bacalhau à brás

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🍴 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide