



Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Médio

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Selecionar

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, emprate 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 malagueta



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide