



# Bacalhau à Canela e Hortelã com Maçã by Pedro Ribeiro



## Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 6 maçãs reineta grandes
- 2 paus de canela
- 1 colher de chá de manteiga
- Hortelã q.b.
- Azeite



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau e cozer em água a ferver com 4 folhas de hortelã e 2 paus de canela por 15 min, aprox.
2. Descascar as maçãs, cortar em pedaços pequenos, colocar num tacho largo com um pouco de água no fundo apenas e cozer em lume brando, tapado, até desfazerem (mexendo de vez em quando). Depois, triturar, adicionar 1 colher de chá de manteiga e mexer por 2 a 3 min. em lume brando.
3. Servir os Lombos de Bacalhau com um fio de azeite e hortelã fresca, acompanhados com o puré de maçã.

## Produtos Associados



**Postas de  
Bacalhau**

700 g