Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

# Bacalhau à Gomes de Sá Pescanova

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

## Ingredientes

**Para o Bacalhau e Batatas:**

- **Bacalhau Desfiado PESCANOVA** 1 emb.
- Batatas grandes 2 unid.
- Sal q.b.
- Ovos 3 unid.
- Azeite 1 dl
- Folha louro 1 unid.
- Cebola grande 1 unid.
- Dente de alho 1 unid.

**Para finalizar:**

- Azeitonas pretas q.b.
- Salsa q.b.

## Preparação

**Preparação do Bacalhau:**

1. Retirar o **Bacalhau Desfiado Pescanova** da embalagem e colocar num coador.

2. **Passar por água fria** corrente durante 1 minuto.

3. **Cozer** em água a ferver por 2 min.

**Preparação das Batatas e dos ovos:**

4. **Cozer** as **batatas** em água com sal.

5. **Escorrer** e deixar **arrefecer** um pouco.

6. **Cortar** às rodelas.

7. **Cozer** os ovos e **cortar** em rodelas.

**Preparação para o forno:**

8. **Alourar** no azeite com a folha de louro a cebola cortada em meias-luas e o alho picado.

9. Depois, **juntar** o **Bacalhau Desfiado**, **mexer** e cozinhar 1 a 2 min.

10. **Acrescentar** a batata, **retirar** o louro.

11. **Envolver** e **colocar** numa **assadeira**.

12. Levar a **forno pré-aquecido** a 200 ° C durante 10 a 15 min.

**Para terminar:**

13. **Servir quente** com as rodelas de ovo cozido, azeitonas pretas e salsa.

Bom apetite!

## Produtos Associados

**Bacalhau Desfiado**

400 g