Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Bacalhau à Grega com Pimentos e Alcachofas

| Dificuldade | Tempo | Nº de pessoas |
|---|---|---|
| Fácil | Entre 15-30 min | 4 Pessoas |

## Ingredientes

- 4 Postas de Bacalhau Pescanova
- 4 corações de alcachofra em conserva
- 2 folhas de louro
- 1 cebola e 1 dente de alho
- 1 pimento verde e 1 pimento vermelho
- 1 c. de café de grãos de pimenta preta
- Vinagre q.b.
- Azeite e sal q.b.

## Preparação

1. Descongele as Postas de Bacalhau e coza em água abundante com a pimenta preta, o louro e um ligeiro fio de azeite por 10 a 15 min. aprox. (dependendo da espessura das postas).

2. Amoleça em azeite a cebola e o alho picados, depois junte os pimentos cortados em tiras finas e salteie e, no fim, acrescente os corações de alcachofra cortados em quartos, tempere de sal e pimenta preta acabada de moer, um fio de azeite e vinagre, envolva e desligue o lume.

3. Sirva as Postas de Bacalhau com a mistura de pimentos e alcachofras, regadas com um fio de azeite.

## Produtos Associados

**Postas de Bacalhau**

700 g