



## Bacalhau à Manel



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 2 tomates maduros
- 3 batatas grandes
- azeitonas pretas
- azeite
- sal
- ervas aromáticas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
327,4 Kcal	31,1 g	17,6 g	14,5 g

### Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado e salteie em azeite. Coza as batatas em água e sal e corte-as às rodelas ou aos quartos.
2. Unte o fundo de uma assadeira com azeite e disponha as batatas, o tomate e o Bacalhau Desfiado em camadas.
3. Junte as azeitonas, regue com azeite e polvilhe com ervas aromáticas. Leve ao forno a dourar.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g