Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau de Cebolada com Batatas Doces Recheadas

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau Pescanova
- 100 g de folhas de espinafres
- 4 batatas doces médias
- 4 cebolas
- 4 tomates médios maduros
- Pimenta preta e sal q.b.
- Azeite, sal e pimenta preta q.b.
- 1 raminho de salsa

Preparação

1. Descongele as Postas de Bacalhau, tempere com pimenta preta acabada de moer e reserve.

2. Lave bem as batatas doces e leve a assar a forno pré-aquecido a 180°, por 40 a 45 min. Depois de assadas, corte ao meio no sentido longitudinal e retire a polpa, deixando aprox. 0,5 cm de batata junto à casca. Esfarele a polpa.

3. Enquanto as batatas estiverem a assar, num tacho largo, em azeite abundante, amoleça 3 cebolas cortadas em rodelas finas, junte 3 tomates sem pele picados grosseiramente, tempere muito ligeiramente de sal e de pimenta preta, acrescente pés de salsa, depois disponha as Postas de Bacalhau, de preferência sem as sobrepor, junte mais salsa e um fio de azeite e cozinhe, tapado, por 15 a 20 min. aprox., agitando o tacho de vez em quando.

4. Noutro tacho, amoleça 1 cebola picada em azeite, junte 1 tomate sem pele bem picado e cozinhe por 5 min., adicione os espinafres e cozinhe até amolecerem. Junte a batata doce esfarelada, envolva, tempere de sal e recheie generosamente as cascas das batatas com a mistura. Regue com um ligeiro fio de azeite (se necessário) e leve ao forno a gratinar por 5 min.

5. Sirva as Postas de Bacalhau sobre a sua cebolada, acompanhadas com as batatas doces recheadas.

Produtos Associados

Postas de Bacalhau

700 g

Postas Finas de Bacalhau

700 g