Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau em Dois Pimentos com Trouxas de Couve

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

Ingredientes

- 2 emb. Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 c. café de alho picado
- 2 cebolas roxas
- 1/2 pimento encarnado
- 1/2 pimento amarelo
- azeite e sal q.b.
- 4 folhas de louro
- 400 g de batatas roxas
- 8 folhas de couve lombarda

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau e reserve. Corte as cebolas às rodelas bem finas e os pimentos às tirinhas.

2. Cubra generosamente o fundo de uma assadeira com azeite, disponha a cebola e os pimentos, o louro, os Lombos de Bacalhau previamente escorridos e secos com papel absorvente, regue com um fio de azeite e leve ao forno pré-aquecido a 200° por 20-25 min.

3. Coza as folhas de couve e as batatas descascadas em água com sal. Esmague as batatas, salteie em pouco azeite e alho picado, e recheie cada folha de couve com a esmagada de batata fazendo trouxinhas fechadas com um palito.

4. Sirva os Lombos de Bacalhau em cama de cebola roxa e dois pimentos, com as trouxinhas.

Produtos Associados

Bacalhau Especial Sel Chef Isl.

1 kg

Preparado Arroz de Bacalhau

700 g

Lombos de Bacalhau

550 g

Lombos de Bacalhau

400 g

Bacalhau Desfiado

850 g

Supremas de Bacalhau

400 g