Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau Fresco à Brás

Ingredientes

- 400 g **Bacalhau Desfiado Pescanova**
- 300 g de batata-palha
- 12 azeitonas pretas
- 6 a 8 ovos
- 2 cebolas
- Azeite, sal e salsa q.b.

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

Preparação

1. Descongelar o **bacalhau desfiado**, passar por água fria corrente e escorrer bem;
2. Cobrir o fundo de uma frigideira alta e larga com azeite e amolecer as cebolas cortadas em meias-luas. Juntar o bacalhau, envolver bem com a cebola e cozinhar por 3 minutos, aproximadamente;
3. Adicionar a batata-palha e misturar;
4. Bater os ovos com uma pitada de sal, juntar à mistura de bacalhau e batata-palha e envolver, em lume brando, até ficar uma textura cremosa;
5. Servir o bacalhau à Brás com azeitonas laminadas e salsa picada.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g