Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau no Forno com Batata Doce ao Tomilho

Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 4 batatas-doces pequenas / médias
- 1 cebola roxa
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- Tomilho q.b.

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

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
466 Kcal	**44** g	**33** g	**17** g

Preparação

Descongele os Lombos de Bacalhau Pescanova e reserve.

Lave as batatas-doces muito bem e corte em gomos deixando a casca, corte a cebola em meias-luas generosas. Misture e tempere de sal.

Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite e disponha os Lombos de Bacalhau bem escorridos e secos com papel absorvente sem os sobrepor. Depois, coloque em redor dos Lombos de Bacalhau a batata-doce e a cebola. Salpique tudo com tomilho, regue com um fio de azeite generoso e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 a 25 min., dependendo do forno.

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