Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

# Caldeirada de Bacalhau by Chef Miguel Mesquita

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

## Ingredientes

- 4 Postas de Bacalhau Pescanova
- 500g de batatas descascadas e cortadas às rodelas
- 2 Cebolas cortadas às rodelas
- 3 dentes de alho picados
- 1 Pimento Vermelho
- 2 Folhas de Louro
- 1 Ramo de Salsa
- 1 Ramo de Coentros
- 300g de Tomate em cubo de lata
- 1 Colher de chá de pimentão doce
- 1 Colher de chá de piripiri
- 2dl de azeite
- 1 copo de vinho branco
- 1dl de água
- q.b sal e pimenta

## Preparação

1. No fundo de um tacho coloque camadas de cebola, alho, tomate, pimento, salsa, coentros, folha de louro, e as batatas às rodelas.

2. Junte o copo de vinho, as especiarias (pimentão, piripiri), o azeite a agua e tempere com sal e pimenta.

3. Adicione as postas de bacalhau, leve a panela ao lume e tape, sem mexer e deixe levantar fervura.

4. Deixe cozinhar durante cerca de 20 a 25 minutos em lume brando.

5. Verifique se as batatas estão cozinhadas, se sim a caldeirada esta pronta e pode ser servida.

6. Polvilhe com Coentros e Salsa Picada.

## Produtos Associados

**Postas de Bacalhau**

700 g

**Postas Finas de Bacalhau**

700 g