Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Cozedura De Bacalhau À Portuguesa By Chef Kiko

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Média	Entre 15-30 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau Pescanova 600g
- 2 colheres de sopa de Azeite
- 1/2 cabeça de alho
- 2 folhas de louro
- 3dl de água
- Sal q.b.

Preparação

1. Coloque um tacho com água ao lume e junte meia cabeça de alho, azeite e as folhas de louro.
2. Quando a água ferver desligue o lume, junte o bacalhau e deixe cozinhar durante 25 minutos.

Produtos Associados

Postas de Bacalhau

700 g