



Encebolada de Pescada e Bacalhau

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Tranches de Pescada do Cabo 500 g Pescanova
- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 lata de tomate pelado
- 1 dl de azeite
- 3 colheres de sopa de vinho de mesa branco
- sumo de 1/2 limão
- 1 colher de café de orégãos picados
- sal e pimenta branca moída q.b.
- salsa
- batatas
- feijão verde

Preparação

1. Tempere as Tranches de Pescada do Cabo e o Bacalhau Desfiado com sal, pimenta, orégãos e com o sumo de limão. Depois, deixe marinar durante 20 minutos.
2. Descasque as cebolas e os dentes de alho.
3. Corte as cebolas em meias luas finas e pique os alhos.
4. Depois, coloque tudo num tacho, junte o azeite e leve ao lume, deixando cozinhar até a cebola ficar macia.
5. Adicione o Bacalhau Desfiado e tomate picado com o molho e com o vinho e tempere com sal e pimenta.
6. Mexa tudo muito bem, deixe ferver e junte as Tranches de Pescada.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g



**Tranches de
Pescada do
Cabo**

500 g