



## Lombos de Bacalhau no Forno ao Pesto



### Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 4 c. de sopa rasas de molho pesto
- 2 c. de sopa de lascas de queijo parmesão
- 2 c. de sopa de pinhões
- Azeite q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau, passe por água fria corrente e seque com papel absorvente.
2. A seguir, regue o fundo de uma assadeira com um fio de azeite, disponha os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo (idealmente sem se tocarem) e coloque em cima de cada um 1 c. de sopa de molho pesto. Depois leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
3. Retire os Lombos de Bacalhau do forno, salpique com lascas de parmesão e os pinhões previamente tostados no forno ou numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura, e sirva com salada de rúcula e tomate cereja.

## Produtos Associados



**Lombos de Bacalhau**

400 g



**Lombos de Bacalhau**

550 g



**Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg