Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Quesadilla de Bacalhau e Tomate á Salsa

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

Ingredientes

- 400 g de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 1 cebola pequena
- 1 tomate grande maduro
- Sal e pimenta preta q.b.
- 4 tortilhas
- 8 c. de sopa de queijo mozarela ralado
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado e secar muito bem com papel absorvente.

2. Amolecer em azeite a cebola picada. Depois, acrescentar o tomate picado (sem pele), temperar de sal e pimenta preta e cozinhar por 5 min. A seguir, acrescentar o Bacalhau Desfiado, bem seco, envolver e cozinhar por 3 a 4 min. aprox.

3. Distribuir a mistura de Bacalhau, cebola e tomate por cada tortilha, salpicar com 2 c. de sopa de queijo ralado e salsa picada e dobrar ao meio.

4. Cozinhar cada tortilha dos dois lados, numa frigideira antiaderente untada com azeite, até alourar e o queijo derreter.

5. Servir de imediato as quesadillas de Bacalhau e tomate com salada de alface.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

850 g

Bacalhau Desfiado

400 g