Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Supremas Confitadas com Açorda de Pimentos

Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau Pescanova
- 600 g de pão com cabeça
- 1 pimento verde
- 5 dentes de alho
- poejos
- sal e azeite

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Média	Entre 30-60 min	5 ou + Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
439 Kcal	**65** g	**21** g	**9** g

Preparação

1. Corte o miolo do pão em pequenos pedaços e aproveite alguma côdea da parte mais macia e menos tostada. Refogue em azeite o alho picado, adicione o pimento em tiras finas e os poejos. Deixe cozinhar o pimento.

2. Adicione um pouco de água quente e junte os pedaços de pão. Deixe amolecer. Desfaça o pão suavemente com uma colher de pau e, se necessário, junte mais água para apurar a consistência da açorda. Entretanto, aqueça azeite com folhinhas de poejo e confite as Supremas de Bacalhau, previamente descongeladas.

3. Sirva as Supremas com a açorda bem quente. Aromatize com poejo.

Produtos Associados

Supremas de Bacalhau

400 g