



Supremas de Bacalhau com Coentros e Batatas



Ingredientes

- 1 embalagem de Supremas de Bacalhau Pescanova
- 4 batatas primor médias
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de coentros
- Azeite e sal q.b.
- Pão q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Supremas de Bacalhau Pescanova e secar com papel absorvente de cozinha;
2. Cortar as batatas em gomos e dispor numa assadeira grande com o fundo com azeite. Temperar com sal e levar a forno pré-aquecido a 180° C por 40 minutos aproximadamente. A meio da cozedura, colocar no meio das batatas as supremas de bacalhau, salpicar com os dentes de alho laminados e folhas de coentros em abundância, regar com um generoso fio de azeite e levar ao forno a 180°C por mais 20 minutos (o restante tempo das batatas);
3. Servir as supremas de bacalhau sobre uma fatia de pão, regadas com o azeite quente com coentros, acompanhadas com as batatas assadas.

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau

400 g