



## Supremas de Bacalhau com Pinhões e Azeitonas



### Ingredientes

- 2 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- 1 dente de alho
- 40 g de pinhões
- 8 azeitonas negras
- 3 colheres de azeite
- 3 colheres de aneto
- 2 colheres de tomate frito
- Pimenta



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
300,6 Kcal	0,8 g	19,2 g	13,5 g

### Preparação

1. Coloque os pinhões, as azeitonas, o aneto, o alho e uma pitada de pimenta numa batedora e triture até obter uma pasta.
2. Coloque as Supremas de Bacalhau Pescanova, num tabuleiro de forno, barradas com o preparado anterior e regue com azeite por cima.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 200º e deixe cozinhar durante 12 minutos.
4. Sirva rapidamente, colocando na base do prato um pouco de tomate frito.

## Produtos Associados



### Supremas de Bacalhau

400 g