



Supremas de Bacalhau no Forno ao Mel e Alecrim com Castanhas e Dióspiro



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
3 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Supremas de Bacalhau Pescanova**
- 300 g de castanhas congeladas
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 1 dióspiro de roer
- 1 c. de sopa de mel
- 1/2 c. de café de pimentão doce
- Alecrim q.b.
- Pimenta preta e sal q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongelar as supremas de bacalhau, passar por água fria corrente, secar com papel absorvente, dispor numa assadeira sem sobrepor e regar com o mel, folhinhas de alecrim, pimenta preta e um fio de azeite;
2. Levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 15 minutos aproximadamente (dependendo do forno);
3. Amolecer em azeite a cebola e o dente de alho picados finamente, juntar as castanhas previamente descongeladas, temperar com sal, pimenta preta e pimentão doce e saltear;
4. Servir as supremas de bacalhau com as castanhas, rodela de dióspiro e salada de rúcula.

Produtos Associados



**Supremas de
Bacalhau**
400 g