Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Torricado Ribatejano com Bacalhau Desfiado

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Bacalhau Desfiado Pescanova
- 4 fatias de pão de mistura
- 4 dentes de alho
- azeite
- ervas aromáticas a gosto

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
316 Kcal	**38** g	**19** g	**10** g

Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado. Grelhe o Bacalhau Desfiado.

2. Golpeie o miolo das fatias de pão na diagonal.

3. Torre o pão e raspe um dente de alho num dos lados.

4. Disponha o Bacalhau Desfiado sobre o pão e regue com um fino fio de azeite. Polvilhe com ervas aromáticas a gosto.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g