



Tranches de Pescada à Lagareiro com Batatinhas a Murro



Ingredientes

- 1 emb. de Tranches de Pescada PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 folhas de louro
- Sal q.b.
- 400 g de batatinhas para assar
- 4 dentes de alho



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Tranches de Pescada, secar bem com papel absorvente, colocar numa assadeira com azeite e as folhas de louro, temperar de sal, regar com um fio de azeite e assar no forno pré-aquecido a 180° por 15 a 18 min. (dependendo do forno).
2. Para as batatinhas: lavar bem as batatinhas, dispor (ainda molhadas) no tabuleiro do forno, salpicar com bastante sal grosso e levar a forno pré-aquecido a 180° por 30 min. aprox. Retirar do forno e, ainda quentes, dar uma pancada em cada batatinha para rachar a pele.
3. Numa frigideira, alourar os dentes de alho laminados em 2,5 dl de azeite.
4. Juntar as batatinhas a murro às Tranches de Pescada, regar tudo com a mistura de azeite e alho e servir quente.

Produtos Associados



**Tranches de
Pescada do
Cabo**

500 g