



Bacalhau à Brás Pescanova



Ingredientes

Para o Bacalhau e Batatas:

- **Bacalhau Desfiado PESCANOVA** 1 emb.
- Azeite q.b.
- Dentes de alho 2 unid.
- Cebola média 1 unid.
- Batata palha 250 g
- Ovos 5 unid.

Para terminar:

- Salsa e Azeitonas pretas q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

Preparação do Bacalhau:

1. **Retirar** do congelador o **Bacalhau Desfiado Pescanova** e colocar num coador.
2. **Passar** por **água fria** corrente durante aprox. 1 min.
3. **Escorrer** bem e **reservar**.

Preparação do Bacalhau à Brás:

4. Numa **frigideira**, **amolecer** em azeite o alho picado e a cebola cortada em rodelas finas.
5. **Adicionar** o **Bacalhau Desfiado** bem escorrido e mexer até alourar.
6. **Acrescentar** a **batata palha** e os **ovos** bem batidos.
7. **Envolver** sempre em lume brando para não pegar.
8. **Quando** estiver **cozinhado**, **retirar do lume**.

Para finalizar:

9. **Polvilhar** com salsa picada a gosto.
10. **Servir** de imediato com azeitonas pretas.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

Embalagem: **400 g**