



Bacalhau à Gomes Sá

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 4 Cebolas e 2 Dentes de Alho
- 8 Batatas grandes
- 3 Ovos
- Sal q.b.
- Salsa q.b.
- Azeitonas q.b.

Preparação

1. Coloque um tacho ao lume com fio de azeite, uma cebola e os alhos picados e faça um refogado.
2. Seguidamente, junte o bacalhau desfiado fresco Pescanova previamente descongelado, e deixe-o cozinhar durante uns minutos. Tempere com uma pitada de sal, e depois reserve.
3. À parte, num outro tacho, coza as batatas e os ovos durante cerca de 10 minutos.
4. Quando as batatas e os ovos estiverem cozidos, coe-lhes a água, descasque os ovos e corte-os às rodelas.
5. Por fim, junte as batatas e os ovos ao bacalhau, adicione azeitonas, salsa picada, mexa bem e sirva de imediato.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g