



Bacalhau à Grega com Pimentos e Alcachofas



Ingredientes

- 4 Postas de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 4 corações de alcachofra em conserva
- 2 folhas de louro
- 1 cebola e 1 dente de alho
- 1 pimento verde e 1 pimento vermelho
- 1 c. de café de grãos de pimenta preta
- Vinagre q.b.
- Azeite e sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as Postas de Bacalhau e coza em água abundante com a pimenta preta, o louro e um ligeiro fio de azeite por 10 a 15 min. aprox. (dependendo da espessura das postas).
2. Amoleça em azeite a cebola e o alho picados, depois junte os pimentos cortados em tiras finas e salteie e, no fim, acrescente os corações de alcachofra cortados em quartos, tempere de sal e pimenta preta acabada de moer, um fio de azeite e vinagre, envolva e desligue o lume.
3. Sirva as Postas de Bacalhau com a mistura de pimentos e alcachofras, regadas com um fio de azeite.

Produtos Associados



Postas de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: **700 g**