



Bacalhau à Hortelã com Migas de Beterraba



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 ramo de hortelã
- 1 pão alentejano
- 1 beterraba cozido
- Sal q.b.
- 2 dentes de alho
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau e coza-os em água a ferver com 2 pés de hortelã.
2. Faça as migas esfarelando grosseiramente o pão e deixando-o ensopado em água (apenas a suficiente para ensopar) até amolecer.
3. Triture bem a beterraba até ficar em puré, junte ao pão bem escorrido, misture e tempere de sal e folhas de hortelã picadas.
4. Numa frigideira antiaderente bem quente, aloure os alhos picados finamente em azeite, junte a mistura de beterraba e pão bem escorrida e vá virando e comprimindo até secar.
5. Sirva as migas com os Lombos de Bacalhau, salpicadas com hortelã picada e temperado com azeite e hortelã picada.

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau

Embalagem: 400 g



Postas de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: 700 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: 600 g



Postas de Bacalhau

Embalagem: 700 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig

Embalagem: 1 kg