



Bacalhau à Lagareiro



Ingredientes

Para o Bacalhau e Batatas:

- **Lombos de Bacalhau PESCANOVA** 1 emb.
- Azeite q.b.
- Folhas de Louro 2 unid.
- Batatinhas para assar 500g
- Sal q.b.
- Dentes de Alho 4 unid.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

Preparação do Bacalhau:

1. Descongelar os **Lombos de Bacalhau Pescanova**.
2. **Secar** bem com papel absorvente.

Preparação para o forno:

3. Colocar numa **assadeira** com o fundo coberto de **azeite** e as folhas de **louro** e **regar** com um fio de azeite generoso.
4. Colocar no **tabuleiro** do forno as **batatinhas** com casca, lavadas sem estarem secas e **salpicar** com bastante sal grosso.
5. **Levar ao forno** pré-aquecido a 200°C por 30 minutos aprox.
6. Quando estiverem assadas, **retirar e dar uma pancada** em cada uma para rachar a pele e esborrachar ligeiramente.
7. Ao mesmo tempo que as batatinhas, **levar o Bacalhau ao forno** por 20 a 25 minutos.
8. **Trocar os tabuleiros** de posição a meio do tempo.

Para terminar:

9. No final, **juntar** as batatinhas à **assadeira** do Bacalhau.
10. **Regar** tudo com **azeite** aquecido juntamente com os dentes de alho laminados.

Bom apetite!

[tshdnbs-37]

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: **600 g**



Postas de Bacalhau

Embalagem: **700 g**