



Bacalhau à Lagareiro



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- Azeite q.b.
- 2 folhas de louro
- 500 g de batatinhas novas pequenas
- Sal q.b.
- 5 dentes de alho

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os lombos de bacalhau, seque bem com papel absorvente, disponha numa assadeira com o fundo coberto de azeite e folhas de louro, regue com mais um fio de azeite e leve a assar a forno pré-aquecido a 200º por 20 a 25 min. (dependendo do forno).
2. Para as batatinhas: lave bem, disponha num tabuleiro salpicadas com bastante sal grosso e leve a forno pré-aquecido a 200º por 30 min. aprox. Retire do forno e dê uma pancada em cada batatinha para rachar a pele.
3. Numa frigideira aqueça 2,5 dl de azeite e aloure os dentes de alho laminados.
4. Junte as batatinhas a murro ao tabuleiro do bacalhau e regue tudo com a mistura de azeite e alho laminado.

[tshdnbs-37]

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau do Atlântico
Embalagem: **600 g**



Postas de Bacalhau do Atlântico
Embalagem: **700 g**