



Bacalhau ao Alecrim e Tomilho com Bimis e Mini-Milhos



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 2 hastes de alecrim
- 1 raminho de tomilho
- Azeite q.b.
- 200 g de bimis
- 200 g de mini-milhos
- 2 dentes de alho
- Sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau, passar por água fria corrente e secar com papel absorvente.
2. Num tacho largo dispor os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo, o alecrim e o tomilho, cobrir com azeite e cozinhar em lume brando por 20 min. aprox., contando a partir do momento em que o azeite começa a borbulhar ligeiramente (mas sem ferver).
3. Numa frigideira larga ou num wok saltear os bimis e os mini-milhos em azeite e alho picado até ao ponto desejado (mais ou menos al dente, como preferir), temperar com sal e pimenta preta moída na hora.
4. Servir os Lombos de Bacalhau sobre os bimis e mini-milhos.

Produtos Associados



Postas de Bacalhau

700 g