



Bacalhau aos Pistácios com Esmagada de Batata-Doce e Caril



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-
60 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 30 g de miolo de pistácios
- 2 batatas-doces grandes
- Sal q.b.
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de caril
- Cebolinho q.b.

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau, escorrer e secar bem com papel de cozinha absorvente e untar com azeite.
2. Deitar um fio de azeite no fundo de uma assadeira, dispor os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo e distribuir o miolo de pistácios picado grosseiramente pelo cimo dos Lombos de Bacalhau. Levar os Lombos de Bacalhau a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox.
3. Em papelotes de papel de alumínio, assar as batatas doces cortadas em pedaços, regadas com um fio de azeite e temperadas com uma pitada de sal. Depois retirar a casca e esmagar com um garfo. Juntar a manteiga e voltar a envolver. Por fim, juntar o caril e envolver tudo novamente muito bem.
4. Servir os Lombos de Bacalhau com a esmagada de batata-doce e caril, tudo salpicado com cebolinho picado.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

700 g



**Lombos de
Bacalhau**

600 g