



Bacalhau Assado com Curgete e Tomate



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 2 curgetes médias
- 6 dentes de alho
- Azeite q.b.
- 200 g de tomate cereja
- 3 folhas de louro
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau e reserve.
2. Corte as curgetes em meias luas (deixando a casca) e descasque os dentes de alho.
3. Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite, disponha os Lombos de Bacalhau no centro (previamente secos com papel absorvente), sem os sobrepor nem encostar, e coloque a curgete, os dentes de alho, os tomates cereja e o louro em volta.
4. Tempere os vegetais com sal, regue tudo com um fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 a 25 min. (dependendo do forno).

Produtos Associados



**Lombos de
Bacalhau**

Embalagem: **600 g**



**Postas de
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**