



Bacalhau com Azeite Aromatizado e Batata-Doce



Ingredientes

- 4 Postas de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 3 dentes de alho
- 3 malaguetas
- 2 folhas de louro
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele as Postas de Bacalhau, passe por água fria corrente, seque com uma folha de papel absorvente, pincele generosamente com azeite e grelhe numa frigideira-grelha antiaderente por 12 a 15 min. aprox. (dependendo da espessura das postas), começando pelo lado que não tem pele e virando a meio.
2. Enquanto isso, para o molho aqueça 1 dl de azeite com o louro, os dentes de alho descascados e as malaguetas.
3. Sirva o bacalhau com o azeite aromatizado acompanhado com batata-doce assada no forno em azeite com alecrim.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau do
Atlântico**

Embalagem: **700 g**