



Bacalhau com Geleia de Gengibre e Malagueta



Ingredientes

- 4 Postas de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 2 malaguetas grandes
- 1 cháv. de água
- 1 cháv. de café de açúcar amarelo
- 1 c. de sopa de gengibre fresco ralado
- 1 c. de sopa de sumo de lima
- 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 e seque com papel absorvente. Depois, coloque numa assadeira com azeite e leve a forno pré-aquecido a 180° por 15 a 20 min. (dependendo do forno).
2. Enquanto isso, para a geleia, coloque numa frigideira antiaderente a água, o açúcar, o gengibre ralado, as malaguetas cortadas em fatias e o sumo de lima e leve a lume médio / brando por 10 min., mexendo de vez em quando.
3. Sirva as postas com a geleia de gengibre e malaguetas, acompanhadas com uma salada verde.

Produtos Associados



Postas de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: **700 g**