



Bacalhau com Molho Aromático de Ervas e Gengibre



Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 6 c. de sopa de azeite
- Coentros q.b.
- Salsa q.b.
- Cebolinho q.b.
- Gengibre q.b.
- Sal q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Menos de
15 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os lombos de bacalhau, secar com papel absorvente e untar com azeite;
2. Aquecer bem uma frigideira-grelha ou chapa antiaderente, untar com azeite e grelhar os lombos de bacalhau, começando pelo lado da pele;
3. Fazer um molho com partes iguais de coentros, salsa e cebolinho picados (aproximadamente 2 c. de sopa de cada), 1 c. de sopa de gengibre descascado e ralado, azeite e sal a gosto;
4. Regar generosamente os lombos de bacalhau com o molho aromático e servir logo com batatinhas assadas.

Produtos Associados



**Lombos de
Bacalhau**

400 g



**Lombos de
Bacalhau**

550 g