



Bacalhau com Natas Pescanova



Dificuldade



Média

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Caldeirada de Bacalhau Pescanova
- 1 emb. de Batatas aos Cubos Pescanova
- 3 cebolas grandes
- 1 dl de azeite
- sal e pimenta q.b.
- noz-moscada q.b.
- 3 pacotes de natas
- queijo ralado q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
442,9 Kcal	20,4 g	16 g	32,9 g

Preparação

1. Escalde o bacalhau e deixe arrefecer.
2. Desfie o bacalhau, retire as espinhas e as peles e reserve. Faça um refogado com o azeite e a cebola picada. Quando a cebola estiver macia e translúcida, junte o bacalhau e envolva.
3. Entretanto frite as batatas em cubos e retire a gordura em excesso. Junte-as ao preparado anterior e envolva. Leve de novo ao lume, tempere com sal, pimenta e noz-moscada a gosto.
4. Adicione as natas e envolva sem deixar ferver.
5. Leve o preparado ao forno, polvilhe com queijo ralado, e deixe dourar.
6. Sirva com uma mistura de alfaces.

Produtos Associados



Batatas aos Cubos

Embalagem: **750 g**



Lombos de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: **600 g**



Postas de Bacalhau

Embalagem: **700 g**



Postas de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: **700 g**



Preparado para Caldeirada de Bacalhau

Embalagem: **700 g**