



Bacalhau de Natal Reinventado



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de LOMBOS DE BACALHAU 550G PESCANOVA
- 8 batatinhas
- 8 cenourinhas
- 4 ovinhos de codorniz
- 2 couves pak choi
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Descongelar os lombos de bacalhau, passar por água fria corrente, escorrer bem e secar com papel absorvente de cozinha;
2. Descascar as batatinhas e escaldar em água com sal por 5 minutos. Escorrer;
3. Numa assadeira larga com o fundo com um fio de azeite, dispor os lombos de bacalhau com a pele para baixo e, em redor, as couves pak choi cortadas ao meio, as cenourinhas descascadas e as batatinhas;
4. Temperar com pimenta preta moída na hora, regar com um fio de azeite generoso e levar a forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos aprox. (dependendo do forno);
5. Cozer os ovos de codorniz e descascar;
6. Servir o "bacalhau com todos" de imediato, regado com azeite do assado.

Produtos Associados



**Lombos de
Bacalhau**

550 g