



# Bacalhau em Cama de Tomate e Batata Doce ao Manjericão



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

### Para o Bacalhau, Tomate e Batata-doce:

- Postas de Bacalhau PESCANOVA 1 emb.
- Azeite q.b.
- Cebola 200 g
- Tomate maduro 500 g
- Sal e pimenta preta q.b.
- Batatas-doces pequenas 300 g

### Para finalizar:

- Manjericão q.b.

## Preparação

### Preparação do Bacalhau e Tomate:

1. Descongelar as **Postas de Bacalhau** de acordo com as instruções da embalagem.
2. Passar por água fria corrente e secar com a ajuda de papel de cozinha.
3. Numa **assadeira com azeite**, colocar a **cebola** laminada finamente em rodelas e o **tomate** cortado em rodelas.
4. **Temperar** de sal e pimenta preta **moída na hora**.
5. Dispor as **Postas de Bacalhau**, salpicar com folhas de manjeriço.
6. Levar ao **forno a 200 ° C por 20 min. aprox.**

### Preparação da Batata-doce:

7. **Lavar** as batatas-doces e **cortar em rodelas** com meio cm aprox.
8. **Temperar** com sal e pimenta preta **moída na hora**.
9. Levar a **assar** numa **assadeira com azeite** ao mesmo tempo que o **bacalhau**.

### Para terminar:

10. **Servir** as **Postas de Bacalhau** assadas com o **tomate**, a **cebola** e a **batata-doce**, com folhas de manjeriço.

## Produtos Associados



**Postas de Bacalhau**

700 g



**Lombos de Bacalhau**

600 g