



Bacalhau em Dois Pimentos com Trouxas de Couve



Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 1 c. café de Alho Picado Pescanova
- 2 cebolas roxas
- 1/2 pimento encarnado
- 1/2 pimento amarelo
- azeite e sal q.b.
- 4 folhas de louro
- 400 g de batatas roxas
- 8 folhas de couve lombarda

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau e reserve. Corte as cebolas às rodelas bem finas e os pimentos às tirinhas.
2. Cubra generosamente o fundo de uma assadeira com azeite, disponha a cebola e os pimentos, o louro, os Lombos de Bacalhau previamente escorridos e secos com papel absorvente, regue com um fio de azeite e leve ao forno pré-aquecido a 200° por 20-25 min.
3. Coza as folhas de couve e as batatas descascadas em água com sal. Esmague as batatas, salteie em pouco azeite e alho picado, e recheie cada folha de couve com a esmagada de batata fazendo trouxinhas fechadas com um palito.
4. Sirva os Lombos de Bacalhau em cama de cebola roxa e dois pimentos, com as trouxinhas.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau do Atlântico

Embalagem: **600 g**