



Bacalhau em Papelotes com Batata-Doce, Pimento e Alecrim



Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 6 chalotas
- 2 tomates grandes
- 2 batatas-doces grandes
- 1 pimento vermelho
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Alecrim q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau.
2. Corte as chalotas em pedaços no sentido longitudinal, retire a pele aos tomates e corte aos cubinhos, descasque as batatas-doces e corte em cubinhos, retire as sementes e os veios ao pimento e corte em rodela finas.
3. Para cada Lombo de Bacalhau, verta um fio de azeite numa folha de papel vegetal. Depois, disponha o Lombo de Bacalhau e em redor distribua o tomate, as chalotas e a batata-doce, temperando os legumes com uma ligeira pitada de sal. Em cima, coloque rodela de pimento e alecrim e regue com mais um fio de azeite.
4. Feche os papelotes e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: **600 g**