



# 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 rodelas 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 rodelas 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



**Bacalhau Especial Sel Chef Isl.**

1 kg



**Preparado Arroz de Bacalhau**

700 g



**Lombos de Bacalhau**

550 g



**Lombos de Bacalhau**

400 g



**Bacalhau Desfiado**

850 g



**Supremas de Bacalhau**

400 g