



Bacalhau Fresco, no ponto de sal à Brás



Ingredientes

- 400 g Bacalhau Desfiado Pescanova
- 8 ovos
- Batata palha q.b.
- 2 cebolas
- 12 azeitonas pretas
- Azeite, sal e salsa q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
428 Kcal	29 g	21 g	25 g

Preparação

1. Cubra o fundo de uma frigideira com azeite e refogue as cebolas cortadas em rodela. Junte o bacalhau descongelado, envolva bem com a cebola e deixe cozinhar.
2. Adicione as batatas palha pouco fritas e misture.
3. Entretanto bata os ovos com uma pitada de sal, junte ao bacalhau e envolva. Se estiver seco junte mais 1 ou 2 ovos.
4. Desligue o lume com os ovos pouco cozinhados para obter uma mistura fofa.
5. Aromatize com salsa picada e salpique com azeitonas laminadas.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado 400 g**

Embalagem: **400 g**