



Bacalhau Grelhado com Molho de Azeite e Hortelã



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 4 Postas de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite q.b.
- Hortelã q.b.
- 1 abacate
- 1 kg de melancia
- 1 pepino grande
- 1/4 de cebola roxa
- 1/2 limão

Preparação

1. Descongelar as Postas de Bacalhau Pescanova, escorrer bem, untar com azeite e grelhar numa frigideira-grelha antiaderente ou numa chapa por 10 a 14 min., virar a meio.
2. Para o molho: com a ajuda da varinha mágica ou num processador de cozinha, picar 8 a 10 folhas grandes de hortelã com 75 ml de azeite.
3. Para a salada: cortar o abacate e a melancia aos cubos e o pepino e a cebola roxa às meias-luas. Juntar tudo numa saladeira e temperar com sumo de limão, um fio de azeite e hortelã fresca.
4. Servir as Postas de Bacalhau regadas com o molho de azeite e hortelã acompanhadas com a salada fresca!

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

700 g