



Bacalhau na Cataplana



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Postas Finas de Bacalhau Pescanova
- 300 g de batatas médias
- 300 g de tomate maduro
- 200 g de cebola
- 200 g de pimento vermelho
- 2 dentes de alho
- 1 dl de azeite
- 1 dl de vinho branco
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Descongelar as postas finas de bacalhau, passar por água fria corrente e escorrer bem. Reservar;
2. Cortar a cebola, as batatas e o pimento em rodela finas. Picar o alho e o tomate (sem pele);
3. Na cataplana (ou num tacho largo) colocar o azeite e dispor em camadas a cebola, as batatas, o pimento, o alho, o louro, o bacalhau e o tomate picado; Depois, regar com o vinho e um fio de azeite, temperar de sal e pimenta preta moída na hora, salpicar com salsa, fechar a cataplana e levar a cozinhar a lume brando por 20 a 25 minutos, agitando a cataplana de vez em quando para não pegar.
4. Abrir a cataplana, salpicar com salsa picada e servir de imediato.

Produtos Associados



Postas Finas de Bacalhau

700 g



Bacalhau Desfiado

850 g



Postas de Bacalhau

700 g



Lombos de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau

550 g