



## Bacalhau na Cataplana



### Ingredientes

- 1 emb. Postas Finas de Bacalhau Pescanova
- 4 tomates grandes maduros
- 4 batatas grandes
- 2 pimentos verdes
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 copo de vinho branco
- 2 dl azeite; sal e pimenta q.b.
- 1 folha de louro; piri-piri

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 30-  
60 min

Nº de pessoas

5 ou +  
Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
464 Kcal	32 g	21 g	28 g

### Preparação

1. Deixe descongelar o Bacalhau conforme indicado na embalagem.
2. Corte as batatas, as cebolas, os tomates e os pimentos em rodela e desfaça o bacalhau em cubos. Coloque os ingredientes em camadas alternadas numa cataplana. Tempere.
3. Leve a alourar em azeite os dentes de alho cortados em lâminas. Deite os restantes ingredientes. Junte a folha de louro, o piri-piri e regue com o vinho. Feche a cataplana e leve a cozer em lume brando cerca de 15 min.

## Produtos Associados

---



### Postas Finas de Bacalhau

Embalagem: 700 g