Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Bacalhau no Forno à Pescanova (Vídeo)



| Dificuldade | Tempo | Nº de pessoas |
|---|---|---|
| Fácil | Entre 30-60 min | 4 Pessoas |

## Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 emb. de Brócolos Pescanova
- 6 dl de leite
- 5 dl de azeite
- 2 cebolas e 4 dentes de alho
- pão ralado q.b.
- sal, pimenta e noz-moscada q.b.
- Salsa
- Batatas pequenas brancas
- Sal grosso marinho e fino

## Preparação

1. Descongele o Bacalhau Pescanova em leite, temperado com noz-moscada.

2. Num pirex, coloque as batatas, tempere com sal e leve ao forno a 220º durante 40 min.

3. Corte cebolas às rodelas e os alhos em lascas, coloque numa frigideira e leve ao lume a alourar.

4. Retire o bacalhau do leite e seque-o com papel absorvente.

5. Verta, para um tabuleiro de ir ao forno, o azeite com as cebolas e os alhos, adicione os lombos de bacalhau, tempere-os com pimenta e coloque o pão-ralado. Leve ao forno a 220º durante 25 minutos.

6. Em água a ferver coza durante 5 min. os Brócolos Pescanova. Depois, retire as batatas do forno e esmague-as.

7. Polvilhe o bacalhau, as batatas e os brócolos com salsa e sirva.

# Produtos Associados




**Brócolos**

400 g