



## Bacalhau no Forno ao Coco e Caril



### Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau Pescanova
- 1 cebola
- Azeite q.b.
- 400 ml de Leite de Coco
- 1 c. de sopa de caril
- 1 ramo de coentros
- Sal q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongele as Postas de Bacalhau e reserve.
2. Aloure a cebola picada finamente em azeite, junte o leite de coco e o caril, mexa bem para dissolver e deixe levantar fervura. Adicione os coentros picados grosseiramente, tempere ligeiramente de sal e desligue.
3. Numa assadeira larga disponha as Postas de Bacalhau com a pele para baixo (secas previamente com papel absorvente), sem as sobrepor, regue com o molho de coco e caril e leve a forno pré-aquecido a 200° por 15 a 20 min., aprox. (dependendo do forno).
4. Sirva com arroz basmati com raspa de lima, tudo salpicado com coentros picados.

## Produtos Associados

---



**Postas de Bacalhau**

Embalagem: **700 g**



**Postas Finas de Bacalhau**

Embalagem: **700 g**