



Bacalhau no Forno com Laranja e Batata Wedge



Ingredientes

- 2 embalagens de Supremas de Bacalhau PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- 2 dentes de alho
- 2 laranjas
- 6 batatas médias
- Azeite q.b.
- 1 colher de sopa de pimentão doce
- Salsa e coentros q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Supremas de Bacalhau, temperar com sal, alho picado e sumo de 1 laranja e marinar por 15 a 20 min. no frigorífico.
2. Cortar a outra laranja em gomos pequenos sem pele. Lavar as batatas, cortar em gomos no sentido longitudinal, temperar com 1 fio de azeite, sal e pimenta preta moída na hora a gosto e o pimentão doce, colocar numa assadeira larga evitando sobrepor os gomos de batata, regar com 1 fio e azeite e levar a forno pré-aquecido a 200° C por 40 min. aprox.
3. Dispor as Supremas de Bacalhau e a marinada numa assadeira (com a pele para baixo e sem as sobrepor), distribuir os gomos de laranja pelas Supremas de Bacalhau e salsa a gosto, regar com 1 fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 15 min. aprox. (dependendo do forno).
4. Servir as Supremas de Bacalhau com laranja com as batatas wedge, tudo salpicado com coentros e salsa picados.

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau

Embalagem: **400 g**