



Bacalhau no Forno com Legumes Assados e Chèvre



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 200 g de bimis
- 200 g de couve-flor
- 6 dentes de alho
- 1 cebola roxa
- Sal e pimenta preta q.b.
- 50 g de queijo chèvre

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau e secar bem com papel de cozinha absorvente.
2. Numa assadeira larga com azeite, colocar os Lombos de Bacalhau no centro, sem os sobrepor e, em redor, distribuir os bimis, a couve-flor em pequenos floretes e os dentes de alho descascados e esmagados ligeiramente.
3. A seguir, dispor a cebola cortada em meias-luas em cima dos Lombos de Bacalhau e dos legumes e temperar tudo com pimenta preta moída na hora. Temperar os legumes apenas com sal. Depois, levar tudo a forno pré-aquecido a 190° por 20 a 25 min. aprox.
4. Retirar o tabuleiro do forno e servir quente com queijo chèvre esfarelado.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

700 g