Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau no Forno com Tomate Tricolor e Curgete

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau Pescanova
- Azeite q.b.
- 200 g de tomate tricolor mini
- 1 curgete pequena
- 1 cebola roxa
- Sal e pimenta preta q.b.
- Tomilho q.b.

Preparação

1. Descongelar as Supremas de Bacalhau, passar por água fria corrente e secar bem.

2. Deitar um fio de azeite numa assadeira larga, dispor as Supremas de Bacalhau sem sobrepor e, em redor, o tomate tricolor, a curgete e a cebola roxa cortadas em meias-luas. Temperar os legumes com sal e tudo de pimenta e tomilho. Regar com um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180° C por 15 min. aprox.(dependendo do forno).

3. Servir de imediato com folhinhas de tomilho fresco.

Produtos Associados

Supremas de Bacalhau

400 g