



## Bruschettas de Bacalhau ao Cebolinho



### Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 1 cebola pequena
- 1 pimento vermelho
- Sal e pimenta preta q.b.
- 8 fatias de pão baguete
- Cebolinho q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de  
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, escorrer bem e reservar.
2. Saltear em azeite a cebola cortada em meias-luas e o pimento (sem veios nem sementes) cortado em tiras, temperar com sal e pimenta preta moída na hora. Retirar e, no mesmo azeite, saltear o Bacalhau Desfiado por 2 a 3 min.
3. Colocar um fio de azeite em cada fatia de pão, depois distribuir a mistura de cebola e pimento e lascas de Bacalhau. Temperar de pimenta preta moída na hora, colocar na grelha do forno na posição do meio, e levar ao forno pré-aquecido a 250° C por 5 min.
4. Servir salpicado com cebolinho.

## Produtos Associados

---



### Bacalhau Desfiado

Embalagem: **400 g**