



Caldeirada de Bacalhau



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para a Caldeirada:

- Preparado para Caldeirada de Bacalhau PESCANOVA 1 emb.
- Cebolas cortadas às rodelas 300 g
- Pimento vermelho 200 g
- Tomate maduro 300 g
- Batatas descascadas e cortadas às rodelas 400 g
- Dentes de alho picados 2 unid.
- Polpa de tomate 3 colheres de sopa
- Água 1 dl
- Folha de louro 1 unid.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Vinho branco 1 dl
- Azeite 1,5 dl

Para terminar:

- Salsa e coentros q.b.

Preparação

Preparação do Bacalhau:

1. Descongelar o **Bacalhau**.

Preparação do Pimento, Tomate e Batatas:

2. **Descascar** e **cortar** as cebolas, o pimento, o tomate e as batatas às rodelas e laminar o alho.

Preparação da Caldeirada:

3. **Misturar** a polpa de tomate com a água.

4. **No fundo** de um **tacho largo** dispor camadas de cebola, alho, tomate, pimento, salsa, coentros, louro e batatas.

5. **Temperar** com sal e pimenta preta moída na hora.

6. A seguir, **colocar** o **bacalhau**.

7. Salpicar com folhas de **salsa e coentros**.

8. **Regar** com a **polpa de tomate** misturada com a água, o vinho e o azeite.

9. **Tapar** e **cozinhar** por 20 a 25 min. em **lume brando a médio** após levantar fervura (agitando o tacho de vez em quando para não pegar).

Para finalizar:

10. **Servir** a **caldeirada** salpicada com salsa e coentros picados.

Produtos Associados



Preparado para Caldeirada de Bacalhau

700 g