



Curgete Recheada com Bacalhau



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- 4 curgetes pequenas
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- Louro q.b.
- Salsa q.b.
- 4 colheres de sopa de queijo mozzarella ralado

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, passar por água fria corrente e escorrer bem.
2. Cortar as curgetes ao meio no sentido longitudinal e retirar a polpa com a ajuda de uma colher. Disponer as metades de curgete no tabuleiro do forno com a casca para baixo, temperar ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora, regar com um fio de azeite e levar a forno pré-aquecido a 200° por 20 min.
3. Num tacho com azeite, amolecer a cebola e o alho picados. Acrescentar o tomate (sem pele) e o louro e cozinhar por mais 2 ou 3 min. Adicionar a polpa de curgete picada e cozinhar por mais 5 min. temperar ligeiramente de sal e pimenta preta moída na hora.
4. Por fim, acrescentar o Bacalhau Desfiado, envolver e cozinhar por mais 5 min. aprox. Desligar, juntar salsa picada a gosto e distribuir a mistura pelas metades de curgete. Salpicar com o queijo mozzarella ralado e levar ao forno a gratinar.
5. Servir quente!

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g