



Ensopado de Bacalhau com Batata e Pão Frito



Ingredientes

Para o Ensopado de Bacalhau:

- 1 emb. de **Postas Finas de Bacalhau PESCANOVA**
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- 1 cebola grande
- Dente de Alho 1 unid.
- 600 g de tomate maduro
- 1 folha de louro
- 100 ml de vinho branco

Para terminar:

- Hortelã, salsa e coentros q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

Preparação do Bacalhau:

1. Descongelar as **Postas Finas de Bacalhau**.
2. Passar por água fria corrente e **secar bem** com papel absorvente.

Preparação do Ensopado:

3. Num tacho largo, **amolecer** em azeite a cebola cortada em meias-luas e o alho picado.
4. Depois, acrescentar o tomate bem picado e o louro e **cozinhar 2 a 3 min.**
5. Acrescentar o vinho e deixar **ferver por 1 min.**
6. A seguir, juntar as **Postas de Bacalhau**.
7. Salpicar com as ervas aromáticas picadas, **envolver, tapar e cozinhar por 10 a 15 min.** (agitando o tacho de vez em quando para não pegar).

Para servir:

8. Servir o **ensopado de bacalhau** com **batatas cozidas** cortadas às rodelas e **fatias de pão fritas**.
9. Salpicar com as **ervas aromáticas**.

Produtos Associados



Postas Finas de Bacalhau

Embalagem: **700 g**