



Grãozada de Bacalhau



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 2 tomates grandes maduro
- 1 folha de louro
- Sal q.b.
- 400 g de grão de bico cozido

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau.
2. Pique a cebola e o dente de alho e amoleça em azeite abundante. A seguir, junte os tomates sem pele picados e o louro, tempere de sal, e cozinhe por 1 a 2 min. Depois coloque o grão, mexa, disponha os Lombos de Bacalhau com a pele para cima e sem os sobrepor, tape, e cozinhe em lume brando por 20 min. aprox., agitando o tacho de vez em quando.
3. Sirva quente.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: **600 g**