



## Lombos de Bacalhau com Ratatouille



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de LOMBOS DE BACALHAU PESCANOVA
- 2 c. de sopa de polpa tomate
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- 1 curgete
- 1 beringela
- 1 c. de sopa de ervas de Provence
- 1/2 pimento verde
- 1/2 pimento vermelho
- Azeite q.b
- Manjeriço q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

### Preparação

1. Descongelar os lombos de bacalhau, passar por água fria corrente, secar bem com papel absorvente de cozinha e temperar de pimenta preta moída na hora;
2. Dispor numa assadeira, regar com azeite, salpicar com folhas de manjeriço e levar a forno pré-aquecido a 200° C por 20 minutos aproximadamente (dependendo do forno);
3. Num tacho largo com azeite amolecer a cebola cortada em cubos e o alho picado. Depois acrescentar o tomate (sem pele) cortado em cubos e cozinhar mais 2 minutos;
4. Juntar a curgete, a beringela e os pimentos (sem veios nem sementes) cortados em cubos e a polpa de tomate, temperar com sal, pimenta preta e as ervas de Provence, mexer e cozinhar, tapado, por 5 minutos aproximadamente (se necessário acrescentar 100 ml de água quente ou de caldo de legumes), tapar e cozinhar por 15 minutos aproximadamente (agitando o tacho de vez em quando para não pegar);
5. Servir os lombos de bacalhau com o ratatouille, salpicado com manjeriço.

## Produtos Associados



**Lombos de  
Bacalhau**

550 g