



Lombos de Bacalhau no Forno ao Limão e Manteiga



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- Manteiga q.b.
- 1 limão



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau, passar por água fria corrente e secar bem com papel absorvente.
2. Untar generosamente uma assadeira com manteiga, dispor os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo e colocar em cima de cada 2 a 3 metades de rodela de limão e 2 a 3 nozes de manteiga (consoante o tamanho do Lombo de Bacalhau). Levar a forno pré-aquecido a 200° C por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
3. Servir os Lombos de Bacalhau assados com juliana de feijão-verde salteada em azeite e alho picado.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg