



Lombos de Bacalhau no Forno ao Pesto



Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau do Atlântico Pescanova
- 4 c. de sopa rasas de molho pesto
- 2 c. de sopa de lascas de queijo parmesão
- 2 c. de sopa de pinhões
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau, passe por água fria corrente e seque com papel absorvente.
2. A seguir, regue o fundo de uma assadeira com um fio de azeite, disponha os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo (idealmente sem se tocarem) e coloque em cima de cada um 1 c. de sopa de molho pesto. Depois leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
3. Retire os Lombos de Bacalhau do forno, salpique com lascas de parmesão e os pinhões previamente tostados no forno ou numa frigideira antiaderente sem qualquer gordura, e sirva com salada de rúcula e tomate cereja.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

Embalagem: **600 g**