



Moqueca de Bacalhau By Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 2 Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 Lata de leite de coco
- 1/2 lata de tomate em pedaços
- 1/4 Pimento vermelho cortado em tiras
- 1/4 Pimento amarelo cortado em tiras
- 1 Cebolas
- 2 Dentes de alho
- 1 Folha de louro
- 20ml de azeite
- 1/2 Colher (chá) de açafrão
- q.b. Coentros
- q.b. Sal e Pimenta
- 200g de Arroz agulha cozido

Dificuldade



Média

Tempo



Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

Num tacho com um pouco de azeite refogar a cebola, os alhos e o louro.

Juntar o açafrão e mexer. Juntar o tomate e deixar cozinhar um pouco.

Adicionar o leite de coco e temperar com sal e pimenta. De seguida, juntar os pimentos e os Lombos de Bacalhau e deixar cozinhar, com a tampa tapada, durante 10 minutos em lume brando.

Retificar os temperos, retirar do lume, polvilhar com os coentros e servir com arroz branco.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado 400 g**
Embalagem: **400 g**



**Lombos de
Bacalhau**
Embalagem: **600 g**



**Postas de
Bacalhau**
Embalagem: **700 g**