



## Nasi Goreng de Bacalhau by Chef Kiko



### Ingredientes

#### Para os Lombos de Bacalhau e Legumes:

- **Lombo de Bacalhau PESCANOVA** 200g
- Cenouras 2 unid.
- Cebola grande 2 unid.
- Gengibre q.b.
- Molho de soja 50ml
- Óleo de Sésamo 5ml
- Malagueta verde 2 unid.

#### Para terminar:

- Ovos 2 unid.
- Coentros 50g
- Arroz Basmati 200g

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-  
30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

#### Preparação do Lombo de Bacalhau e Legumes:

1. Lascar o **Lombo de Bacalhau**.
2. **Cortar** os legumes.
3. **Saltear** os legumes.
4. Juntar o **arroz** e o **bacalhau**.
5. **Juntar** os temperos e o ovo inteiro.

#### Para servir:

6. Acabar com os **coentros** picados.
7. **Empratar** num prato fundo.

Bom apetite :)

# Produtos Associados



## Lombos de Bacalhau

Embalagem: 600 g