Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Omelete de Bacalhau Desfiado Pescanova

Image not readable or empty
u7Iw/0.jpg

RECEITA DE CONSUMIDOR

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 8 Ovos
- Natas para culinária light
- Margarina
- 1 Cebola picada
- Salsa picada q.b.
- 1/2 Pimento picado
- Sal e pimenta q.b.

Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado Pescanova atempadamente. Depois, aqueça a margarina numa frigideira e adicione a cebola. Deixe refogar até esta ficar translúcida.

2. De seguida, junte o pimento, o Bacalhau Desfiado Pescanova e deixe cozinhar.

3. Entretanto, à parte numa tigela funda, bata os ovos com as natas, incorpore a salsa picada e tempere com sal e pimenta.

4. Por fim, deite os ovos no preparado anterior e deixe cozinhar durante uns minutos.

5. Sirva acompanhado com salada a gosto.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g