



Pimentos Recheados com Bacalhau e Chuchu



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de **Bacalhau Desfiado PESCANOVA**
- 4 pimentos pequenos a médios
- Azeite q.b.
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- 2 chuchus
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

Preparação do Bacalhau e Pimentos:

1. Descongelar o **Bacalhau Desfiado**, passar por água fria corrente, escorrer bem secando com papel absorvente de cozinha.
2. **Cortar** uma "tampa" **aos pimentos**, **limpar** veios e sementes, colocar no tabuleiro do forno sobre papel de alumínio (com o lado aberto dos pimentos para cima e as "tampas" ao lado) e levar ao forno pré-aquecido a **180° C** por **15 min.**
3. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados, acrescentar o tomate (sem pele) bem picado, os chuchus (sem casca) cortados em cubinhos e o louro.
4. **Temperar** com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar, tapado, por 10 min., mexendo de vez em quando.
5. A seguir, retirar o louro, juntar o **Bacalhau Desfiado** e salsa a gosto, envolver e cozinhar por 3 a 4 min.

Para finalizar:

6. Por fim, retirar os pimentos do forno, escorrer o líquido (caso tenham), rechear com a mistura de **Bacalhau** e chuchu e levar novamente ao forno por 5 min.
7. **Servir** de imediato.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

400 g