Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Supremas com Crosta de Pão Ralado

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- Pão ralado
- Alho e Salsa Espiga
- Azeite e Alho em pó q.b.
- Arroz Oriente (medida de 200 ml)
- 1 Cebola
- 2 Fatias de bacon
- 500 ml de água quente e um caldo granulado galinha (meia colher da que vem na emb.)
- Sal q.b.
- Pimento assado embalado
- Tomates cherry
- Flôr de sal q.b.
- Vinagre q.b.

Preparação

1. Pincele o fundo de um pirex com azeite, polvilhe-o com alho em pó e, coloque por cima as supremas de bacalhau. Cubra-as bem com pão ralado, alho e salsa, regue com um fio de azeite e reserve.

2. Num outro recipiente de ir ao forno, disponha 1 cebola às rodelas, um pouco de azeite, 200 g de arroz, 2 fatias de bacon cortadas em tiras finas e envolva tudo muito bem.

3. À parte, misture meia colher do caldo granulado de galinha em 500 ml de água quente, e um pouco de sal. Mexa bem e junte este preparado ao arroz.

4. Seguidamente, leve os 2 recipientes (o do bacalhau e o do arroz) ao forno cerca de 35 minutos a 220ºC.

5. Entretanto, faça uma salada com pimento assado e tomate cherry, tempere-a com flôr de sal, azeite, vinagre e reserve.

6. Quando o bacalhau e o arroz estiverem prontos, retire-os do forno, emprate-os e sirva-os acompanhados com a salada de tomate e pimento que preparou previamente.

Produtos Associados

Supremas de Bacalhau

400 g