



## Supremas Confitadas com Açorda de Pimentos



### Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau Pescanova
- 600 g de pão com cabeça
- 1 pimento verde
- 5 dentes de alho
- poejos
- sal e azeite



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
439 Kcal	65 g	21 g	9 g

### Preparação

1. Corte o miolo do pão em pequenos pedaços e aproveite alguma côdea da parte mais macia e menos tostada. Refogue em azeite o alho picado, adicione o pimento em tiras finas e os poejos. Deixe cozinhar o pimento.
2. Adicione um pouco de água quente e junte os pedaços de pão. Deixe amolecer. Desfaça o pão suavemente com uma colher de pau e, se necessário, junte mais água para apurar a consistência da açorda. Entretanto, aqueça azeite com folhinhas de poejo e confite as Supremas de Bacalhau, previamente descongeladas.
3. Sirva as Supremas com a açorda bem quente. Aromatize com poejo.

## Produtos Associados



### Supremas de Bacalhau

400 g