



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 400g**

Embalagem: **400 g**



**Lombos de
Bacalhau do
Atlântico Hig.**

Embalagem: **1 kg**



**Postas de
Bacalhau do
Atlântico Hig.**

Embalagem: **1 kg**



**Bacalhau
Desfiado 400 g**

Embalagem: **400 g**



**Preparado para
Caldeirada de
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**



**Postas de
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**