



Supremas de Bacalhau Assadas com Tomate, Cebolinhas e Mozzarella



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 2 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- 1 c. café de alho picado
- 200 g Feijão Verde
- 200 g feijão branco cozido
- sal, azeite e pimenta preta q.b.
- 200 g tomate cereja e 1 tomate grande
- 100 g de cebolinhas em vinagrete
- 2 queijos mozzarella frescos
- 75 g azeitonas verdes
- 1 cebola roxa
- 8 folhas manjeriço

Preparação

1. Descongele as Supremas de Bacalhau e reserve.
2. Deite um fio de azeite numa assadeira larga e disponha as Supremas de Bacalhau previamente enxutas com papel absorvente. Tempere a gosto com pimenta preta acabada de moer.
3. Disponha em redor o tomate cereja, as cebolinhas bem lavadas e escorridas, os queijos cortados aos pedaços à mão, as azeitonas lavadas (e descaroadas se preferir) e as folhas de manjeriço em cima. Regue tudo com um fio de azeite e leve ao forno, pré-aquecido a 220° C, durante 15 min. aprox.
4. Coza o feijão verde em água e sal. Enquanto isso, pique a cebola e o alho e amoleça-os num tacho com azeite durante 5 min., tapado. Junte o tomate sem pele nem sementes, picado, mexa e deixe cozinhar mais 10 min. Escorra o feijão verde e junte com o feijão branco ao refogado, envolvendo tudo.
5. Sirva a salada quente de dois feijões com as Supremas de Bacalhau.

Produtos Associados



**Supremas de
Bacalhau 400 g**

400 g