



Supremas de Bacalhau com Batatas Juliana

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- 1/2 emb. de Batatas Juliana 1 kg Pescanova
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- azeite
- tomate maduro
- polpa de tomate
- sal q.b.
- salsa

Preparação

1. Retire as Supremas de Bacalhau do congelador e deixe descongelar.
2. Corte a cebola às rodela, pique os alhos e deixe refogar com um pouco de azeite.
3. De seguida, adicione o tomate maduro partido em pedaços pequenos e a polpa de tomate.
4. Coloque as Supremas de Bacalhau sobre o preparado anterior e deixe cozinhar. Adicione salsa e deixe apurar.
5. Frite batatas Juliana e sirva com as Supremas de Bacalhau.

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau
400 g



Batatas Julianas
1 kg