



Supremas de Bacalhau no Forno com Saladinha de Favas



Ingredientes

- 1 embalagem de Supremas de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 500 g de Favas Finas Pescanova
- Sal q.b.
- Coentros q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Supremas de Bacalhau, secar bem com papel absorvente e dispor numa assadeira com azeite e 1 cebola cortada em rodelas finas, sem as sobrepor. Regar com um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 200° por 15 min. aprox. (dependendo do forno).
2. Cobrir o fundo de uma frigideira antiaderente com azeite, amolecer 2 dentes de alho e 1 cebola picados finamente e juntar as favas previamente escaldadas em água com sal. Saltear até cozinhar e salpicar com coentros picados.
3. Servir as Supremas de Bacalhau com cebola e a salada quente de favas.

Produtos Associados



**Supremas de
Bacalhau**

Embalagem: **400 g**



Favas Finas

Embalagem: **500 g**