



## Bacalhau à Gomes de Sá Pescanova



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

#### Para o Bacalhau e Batatas:

- Bacalhau Desfiado PESCANOVA 1 emb.
- Batatas grandes 2 unid.
- Sal q.b.
- Ovos 3 unid.
- Azeite 1 dl
- Folha louro 1 unid.
- Cebola grande 1 unid.
- Dente de alho 1 unid.

#### Para finalizar:

- Azeitonas pretas q.b.
- Salsa q.b.

## Preparação

### Preparação do Bacalhau:

1. Retirar o **Bacalhau Desfiado Pescanova** da embalagem e colocar num coador.
2. **Passar por água fria** corrente durante 1 minuto.
3. **Cozer** em água a ferver por 2 min.

### Preparação das Batatas e dos ovos:

4. **Cozer** as **batatas** em água com sal.
5. **Escorrer** e deixar **arrefecer** um pouco.
6. **Cortar** às rodelas.
7. **Cozer** os ovos e **cortar** em rodelas.

### Preparação para o forno:

8. **Alourar** no azeite com a folha de louro a cebola cortada em meias-luas e o alho picado.
9. Depois, **juntar** o **Bacalhau Desfiado**, **mexer** e cozinhar 1 a 2 min.
10. **Acrescentar** a batata, **retirar** o louro.
11. **Envolver** e **colocar** numa **assadeira**.
12. Levar a **forno pré-aquecido** a 200 ° C durante 10 a 15 min.

### Para terminar:

13. **Servir quente** com as rodelas de ovo cozido, azeitonas pretas e salsa.

Bom apetite!

## Produtos Associados



### Bacalhau Desfiado

400 g