



## Bacalhau à Zé do Pipo

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
3 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1 emb. de Puré de Batata 750 g Pescanova
- azeite q.b.
- 1 cebola e 2 dentes de alho
- leite
- maionese
- noz-moscada q.b.
- folhas de louro
- manteiga
- sal e pimenta q.b.
- azeitonas q.b.
- tiras de pimento q.b.

### Preparação

1. Num tacho, coloque o Bacalhau Desfiado e o leite (o suficiente para cobrir todo o bacalhau) e deixe cozer.
2. Quando estiver pronto, coe o leite. Noutro tacho, deite o leite, o puré de batata, a manteiga, o sal, a pimenta, a noz-moscada e vá mexendo.
3. Depois, faça um refogado com azeite, cebola, dentes de alho e folhas de louro. Adicione o Bacalhau Desfiado e misture bem.
4. Coloque, num tabuleiro, o preparado do Bacalhau Desfiado no centro e o Puré de Batata à volta. Por cima decore a maionese e pimento.
5. Leve ao forno a gratinar e no final disponha azeitonas.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g