



Bacalhau al Pil-Pil



Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 200 ml de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 malagueta fresca
- 300 g de batatinhas novas
- 200 g de pimentos mini
- Salsa q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar os Lombos de Bacalhau, retirar as espinhas centrais e secar bem com papel absorvente.
2. Numa frigideira, alourar no azeite o alho e a malagueta (sem sementes) laminados, depois retirar para um prato e reservar.
3. Deixar arrefecer o azeite até ficar morno. Depois, colocar os Lombos com a pele para cima, sem os sobrepor, levar a frigideira a lume brando e virar a frigideira de forma a que o azeite gire em redor do Bacalhau. Se necessário, levantar ligeiramente a frigideira para não aquecer muito o azeite. Quando o azeite estiver opaco (o processo demora aprox. 10 a 15 min.), virar o Bacalhau com a pele para baixo e cozinhar mais 2 a 3 min. em lume brando.
4. Retirar o Bacalhau para uma travessa e, com um coador ou uma vara de arames, mexer bem o molho até ficar espesso. Por fim, acrescentar ao mesmo os dentes de alho laminados e a malagueta.
5. Servir o Bacalhau com o molho, acompanhar com as batatinhas novas e os pimentinhos assados com azeite, sal e pés de salsa.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

700 g