



# Bacalhau Assado com Crocante de Amêndoa em cama de Bacon e Couve



## Ingredientes

- 4 Supremas de Bacalhau Pescanova
- 100 g cebola picada
- 1 c. café de alho picado
- 6 fatias de bacon
- 1 folha de louro
- 4 c. de sopa cheias de amêndoa s/ pele picada
- azeite e hortelã q.b.
- 2 tomates grandes maduros
- 1 couve lombarda média



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Preparação

1. Descongele as Supremas de Bacalhau. Corte as fatias de bacon em tirinhas e pique a amêndoa grosseiramente.
2. Numa assadeira grande disponha para cada Suprema uma fatia de bacon (em tirinhas), de forma a fazer cama e salpique com uma folha de hortelã picada. Coloque a Suprema em cima e cubra-a com 1 c. de sopa cheia de amêndoa picada. Faça o mesmo para todas as Supremas. Regue com 1 fio de azeite e leve a forno pré-aquecido a 200° aprox. 15 min.
3. Para a couve, leve as outras duas fatias de bacon em tirinhas a estalar num fio de azeite. Junte a Cebola e Alho picados e deixe cozinhar 5 min. Acrescente o tomate sem pele e picado, o louro e 8 folhas de hortelã, deixe cozinhar mais 5 min. Junte a couve cortada em juliana larga, envolva e deixe estufar, tapado, em lume médio (juntando água quente se necessário).

## Produtos Associados



### Supremas de Bacalhau

400 g