



Bacalhau assado na brasa

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 2 Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 dente de alho
- 1 cebola grande
- 1 pimento verde
- 1 pimento vermelho
- Batatas q.b.
- Azeite q.b.

Preparação

1. Coza as batatas e reserve.
2. Seque bem as postas de bacalhau em papel absorvente e unte-as ligeiramente com um pouco de azeite para não pegarem à grelha. Coloque o bacalhau na grelha fria e só depois nas brasas.
3. Coloque os pimentos a assar, ao mesmo tempo que o bacalhau. Depois de assados pele-os.
4. Descasque e corte a cebola e o alho.
5. Depois do bacalhau assado, coloque-o num prato, sirva com as batatas cozidas, pimentos cortados em tiras, cebola crua às rodelas e o alho picado.
6. Regue com azeite a gosto.

Produtos Associados



Preparado Arroz de Bacalhau

700 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau

400 g



Bacalhau Desfiado

850 g



Supremas de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg