



Bacalhau Assado na Brasa Desfiado

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 3 Postas de Bacalhau 700 g Pescanova
- 4 Alhos
- Azeite q.b.
- Pimenta q.b.

Preparação

1. Descongele em água as postas de bacalhau. Depois, escorra-as e seque-as muito bem com papel de cozinha, de forma a que o excesso de água seja retirado.
2. Seguidamente, asse o bacalhau na brasa, retire-lhe a pele e as espinhas. Coloque-o numa travessa e desfie-o.
3. Depois, junte os alhos picados, a pimenta e um fio generoso de azeite. Misture tudo muito bem.
4. Pode servir este preparado na hora ou guardá-lo e servi-lo no dia seguinte e acompanhado com batata cozida.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

700 g