



Bacalhau com Molho de Tomate e Puré

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
3 Pessoas

Ingredientes

Preparação do Bacalhau com Molho de Tomate:

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 1 cebola e 1 dente de alho
- azeite e sal q.b.
- 2 tomates médias maduros
- 1/4 de pimento
- 5 c. de sopa de farinha q.b.
- 1 c. de sopa de pimentão doce q.b.

Preparação do Puré:

- 1/2 emb. de Puré de Batata 750 g Pescanova
- 190 ml de leite
- 1/2 noz de manteiga
- sal, pimenta e noz-moscada q.b.

Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado e deixe escorrer a água.
2. Numa taça misture a farinha com o pimentão doce.
3. Passe o Bacalhau Desfiado pela mistura anterior e frite em azeite até ficar dourado. Depois de pronto, coloque em papel absorvente.
4. No azeite, que utilizou para fritar o Bacalhau Desfiado, coloque a cebola, o tomate, o pimento, o alho e sal. Deixe cozinhar durante 10 minutos e em seguida, triture o preparado.
5. Preparar 1/2 emb. de Puré de Batata Pescanova, conforme recomendado na embalagem.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g