



## Bacalhau com Molho de Três Pimentas



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 dente de alho
- 3 c. de sopa de mistura de grãos de pimenta
- 200 ml de natas
- 1 c. de sopa de molho inglês
- 1 c. de sopa de brandy ou aguardente velha
- Sal q.b.

### Preparação

1. Descongelar as postas de bacalhau, passar por água fria corrente, secar muito bem com papel absorvente e saltear numa frigideira antiaderente com azeite e o alho picado por 10 min. aprox., virando a meio do tempo.
2. Num almofariz esmagar ligeiramente os grão de pimenta.
3. Numa tigela misturar bem as natas com o molho inglês, o brandy e os grãos de pimenta esmagados, temperar de sal e acrescentar às postas de bacalhau. Após levantar fervura, cozinhar por 3 a 5 min. virando as postas para envolver sabores.
4. Servir com grelos salteados em azeite e alho e batatas parisienses.

## Produtos Associados



**Postas de  
Bacalhau**

700 g