



## Bacalhau Enrolado à Pescanova



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Menos de  
15 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau Pescanova
- 2 folha de couve portuguesa
- 4 fatias de presunto
- queijo da serra
- 1 dl de azeite
- 4 dentes de alho
- alecrim q.b.
- 0,3 dl de vinho do porto
- 12 batatas primor
- 1 romã

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
454,7 Kcal	27,6 g	34,2 g	22,8 g

### Preparação

1. Corte a parte mais alta da posta. Escalde as folhas mais pequenas da couve portuguesa em água temperada com sal.
2. Enrole cada pedaço de bacalhau com uma fatia de presunto e, depois, com uma folha de couve. Até com fio ou prenda com um palito.
3. Leve as trouxas ao forno, num tabuleiro com azeite, o alho esmagado, vinho do porto e folhinhas de alecrim fresco. Cubra com papel de alumínio. Quase no fim, ponha uma noz de queijo da serra sobre cada trouxa e deixe gratinar.
4. Sirva com batatinhas primor cozidas e bagas de romã.
5. Regue com o azeite que ficou no tabuleiro. Decore com uma haste de alecrim.

## Produtos Associados



### Postas de Bacalhau

700 g