



Bacalhau Grelhado com Açorda de Tomate



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

Para o Bacalhau:

- Postas de Bacalhau PESCANOVA 1 emb.
- Azeite q.b.
- Orégãos secos 2 colheres de sopa

Para a Açorda:

- Pão alentejano ou saloio 1 unid.
- Cebola grande 1 unid.
- Dente de alho 2 unid.
- Tomate maduro 600 g
- Folha de louro 1 unid.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Coentros q.b.

Preparação

Preparação das Postas de Bacalhau:

1. Descongelar as **Postas de Bacalhau**.
2. Passar por água fria corrente, secar bem com papel absorvente de cozinha.
3. **Untar** bem com azeite misturado com os **orégãos**.
4. A seguir, grelhar na chapa ou numa frigideira-grelha antiaderente bem quente e untada com azeite **por 10 a 12 min.** (dependendo da altura das postas), virando a meio do tempo.

Para a Açorda:

5. Colocar numa tigela o pão cortado **em pedaços**.
6. Cobrir com água e demolhar **até ficar macio**.
7. **Amolecer** em azeite a cebola e o alho picados finamente.
8. Acrescentar o tomate bem picado (sem pele) e o louro.
9. **Mexer e cozinhar por 4 a 5 min.**
10. **Depois**, juntar o pão escorrido e desfeito com a ajuda de um garfo ou com a mão (reservando a água da demolha).
11. Temperar de sal e pimenta preta **moída na hora**.
12. **Cozinhar por 6 a 7 min.**, mexendo (se necessário acrescentar água da demolha do pão). Salpicar com coentros frescos!

Para finalizar:

13. **Servir** de imediato o **Bacalhau grelhado** com a **açorda de tomate**.

Produtos Associados



Postas de Bacalhau

700 g