



Bacalhau Grelhado com Salada de Batata-Doce Assada



Ingredientes

- 1 embalagem de Postas de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite e vinagre q.b.
- 2 batata-doce violeta ou laranja
- 2 chávenas de rúcula
- 2 chávenas de mistura de alfaces
- 4 colheres de sopa de sementes de abóbora
- Flor de sal q.b.
- Salsa q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

3 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Postas de Bacalhau, secar bem com papel absorvente, pincelar com azeite e cozinhar numa frigideira-grelha antiaderente com azeite por 12 min aprox., virar a meio.
2. Cortar as batatas-doces aos cubos e a assar num tabuleiro com azeite ao forno pré-aquecido a 200°, por 20 a 25 min.
3. Numa saladeira misturar a rúcula, as alfaces e a batata doce esfarelada grosseiramente, temperar com azeite, vinagre e flor de sal e salpicar com as sementes de abóbora.
4. Servir as Postas de Bacalhau com um fio de azeite e salpicar com salsa picada grosseiramente, acompanhar com a salada de batata-doce assada.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

700 g