



## Bacalhau no Forno com Batata Doce ao Tomilho



### Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 4 batatas-doces pequenas / médias
- 1 cebola roxa
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- Tomilho q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
466 Kcal	44 g	33 g	17 g

### Preparação

Descongele os Lombos de Bacalhau Pescanova e reserve.

Lave as batatas-doces muito bem e corte em gomos deixando a casca, corte a cebola em meias-luas generosas. Misture e tempere de sal.

Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite e disponha os Lombos de Bacalhau bem escorridos e secos com papel absorvente sem os sobrepor. Depois, coloque em redor dos Lombos de Bacalhau a batata-doce e a cebola. Salpique tudo com tomilho, regue com um fio de azeite generoso e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 a 25 min., dependendo do forno.

# Produtos Associados



**Lombras de Bacalhau**

550 g



**Lombras de Bacalhau**

400 g



**Bacalhau Desfiado**

850 g



**Supremas de Bacalhau**

400 g



**Lombras de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg



**Postas de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg