



Bacalhau no Forno com Castanhas e Batatinhas



Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 100 g de batatinhas
- 2 chalotas
- 100 g de castanhas congeladas
- Sal q.b.
- 1 dente de alho
- Salsa e cebolinho q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
498 Kcal	47 g	36 g	18 g

Preparação

Descongele os Lombos de Bacalhau e reserve.

Corte as batatinhas (com casca) e as chalotas (sem casca) ao meio e passe as castanhas por água fria, misture tudo e tempere com sal a gosto.

Pique o dente de alho, salsa e cebolinho a gosto e misture para temperar os Lombos de Bacalhau.

Cubra o fundo de uma assadeira larga com azeite, disponha os Lombos de Bacalhau (sem os sobrepor) e cubra-os com a mistura de aromáticas e alho. A seguir, em redor, coloque a mistura de batatinhas, castanhas e chalotas e leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 a 25 min., dependendo do forno.

Sirva quente salpicado com cebolinho picado.

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