



Bacalhau no Forno com Coentros by Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 800 g de batatinhas
- 1/4 de pimento Morrone
- 4 dentes de alho
- 1 dl de azeite
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 2 folhas de louro
- Coentros, sal e pimenta q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 30-60 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Coloque os Lombos de Bacalhau Pescanova num tabuleiro e tempere-os com os dentes de alho picados, as folhas de louro, pimenta e metade do azeite.
2. Lave as batatinhas com casca, disponha-as num tabuleiro, tempere com sal grosso e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 45 minutos.
3. Leve também o tabuleiro do bacalhau ao forno durante aprox. 25 minutos ou até que fique assado. Retire do forno, sacuda o excesso de sal das batatas, pressione-as ligeiramente para abrirem, disponha-as numa travessa e coloque no centro os lombos de bacalhau.
4. Deite o molho de assar o bacalhau numa tigela, junte o restante azeite, bastantes coentros picados e o vinagre, misture muito bem, tempere com um pouco de sal e pimenta e regue as batatas e o bacalhau. Sirva decorado com as tiras de pimento Morrone cortado em tiras.

Produtos Associados



Preparado Arroz de Bacalhau

700 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau

400 g



Bacalhau Desfiado

850 g



Supremas de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg