



## Bacalhau no Forno com Legumes ao Balsâmico



### Ingredientes

- 1 embalagem de Lombos de Bacalhau PESCANOVA
- 350 g de beringela
- 150 g de cebola roxa
- 100 g de tomate cereja
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e vinagre balsâmico q.b.
- 8 folhas grandes de manjeriço



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o Bacalhau, secar com papel absorvente e reservar.
2. Numa assadeira larga dispor os Lombos de Bacalhau e a beringela cortada em cubinhos, a cebola roxa em gomos e o tomate cereja. Temperar os legumes com sal e um fio de vinagre balsâmico. Regue tudo generosamente com azeite, temperar com pimenta preta moída na hora e salpicar com folhas de manjeriço.
3. Levar a assadeira a forno pré-aquecido a 200° por 20 a 25 min. aprox. (dependendo da altura dos Lombos de Bacalhau e do forno).

## Produtos Associados



**Postas de  
Bacalhau**

700 g