



# Bacalhau no Forno em Aromáticas com Legumes



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 4 Lombos de Bacalhau Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 molho de coentros
- 1 molho de salsa
- 10 dentes de alho
- 1 curgete médias
- 1 pimento
- 1 cebolas pequena
- Sal e pimenta preta q.b.

## Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau, escorra bem, seque com papel absorvente e unte com azeite.
2. Pique os coentros, a salsa e 2 dentes de alho, misture e envolva os Lombos de Bacalhau untados com azeite na mistura de ervas e alho.
3. Corte a curgete e o pimento em cubinhos e a cebola em meias-luas finas e descasque os restantes dentes de alho.
4. Numa assadeira grande com o fundo com azeite, disponha os Lombos de Bacalhau e, em redor, distribua os legumes temperando os mesmos com uma pitada de sal e pimenta preta moída na hora. Regue tudo com um fio generoso de azeite e leve a cozinhar em forno pré-aquecido a 200° por 25 min. aprox. (dependendo do forno).

## 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