



## Bacalhau no Forno Pescanova



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau Pescanova
- 750 g de batatas Pescanova
- 2 cebolas pequenas
- 3 dentes de alho
- 12 tomates cherry
- 1 folha de louro
- 0,5 dl de vinho branco
- 2 dl de azeite
- sal, pimenta e colorau q.b.
- 1 ramo de alecrim

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
395,6 Kcal	33,3 g	26,6 g	17 g

### Preparação

1. Corte as cebolas em gomos, os alhos em lâminas. Lave o tomate. Descasque as batatas, corte-as em quartos e tempere-as com sal, pimenta e uma pitada de colorau.
2. Disponha, no tabuleiro, as cebolas, os alhos, o louro e o tomate, o ramo de alecrim, bem como o bacalhau e as batatas. Regue com o vinho e com o azeite.
3. Leve ao forno a 180º durante cerca de 40 minutos. Durante a cozedura vá reguando com o molho do tabuleiro.

## Produtos Associados



**Postas de  
Bacalhau**

700 g