



## Caracóis Folhados de Bacalhau



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
5 ou +  
Pessoas

### Ingredientes

- 400 g de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 10 azeitonas verdes
- 1 embalagem de massa folhada retangular
- 1 ovo
- 1/2 cebola roxa
- 1/2 pimento vermelho
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

### Preparação

1. Descongelar o bacalhau, passar por água fria corrente, escorrer bem e secar com papel absorvente;
2. Picar a cebola, o pimento, as azeitonas e a salsa, misturar numa taça com o bacalhau, temperar ligeiramente de sal, pimenta preta moída e um fio de azeite e misturar;
3. Desenrolar a massa e pincelar ligeiramente com ovo batido. Distribuir a mistura de bacalhau e enrolar. Cortar "rodela" com 2 cm de espessura aproximadamente e dispor (ligeiramente afastados para poderem crescer) no tabuleiro do forno forrado com papel vegetal;
4. Pincelar com o restante ovo batido em cima e dos lados e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 20 minutos aproximadamente (dependendo do modelo do forno).
5. Servir os caracóis folhados de bacalhau com salada de alface.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

850 g



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g