



Lombos de Bacalhau no Forno ao Limão e Manteiga antigo



Ingredientes

- 2 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- Feijão verde
- 1 limão
- Manteiga q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongele os Lombos de Bacalhau, passe por água fria corrente e seque com papel absorvente.
2. A seguir, unte generosamente uma assadeira com manteiga, disponha os Lombos de Bacalhau com a pele para baixo (idealmente sem se tocarem) e coloque em cima de cada 2 a 3 metades de rodela de limão e 2 a 3 pequenas nozes de manteiga (consoante o tamanho do Lombo). Depois leve a forno pré-aquecido a 200° por 20 min. aprox. (dependendo do forno).
3. Sirva com juliana de feijão-verde salteada em azeite e alho picado.

Produtos Associados



Lombos de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg