



## Lombos de Bacalhau no Forno com Tomate, Bimis e Castanhas



### Ingredientes

- 1 embalagem de **Lombos de Bacalhau 550g Pescanova**
- 250g de bimis
- 250g de tomate cherry
- 250g de castanhas congeladas
- 1 cebola
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

2 Pessoas

### Preparação

1. Preparar os **Lombos de Bacalhau**: Descongele os **Lombos de Bacalhau**, passe por água fria corrente e seque bem com papel absorvente. Reserve.
2. Preparar os legumes: Numa assadeira larga, disponha as castanhas descongeladas, os bimis (remova a parte mais grossa dos talos), os tomates cherry inteiros e a cebola cortada em meias-luas largas. Tempere com sal e pimenta preta moída na hora. Regue com um fio de azeite e misture bem.
3. Adicionar os **Lombos de Bacalhau**: Coloque os **Lombos de Bacalhau** sobre os legumes e regue-os com um fio de azeite.
4. Assar: Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos, até os **Lombos de Bacalhau** estarem cozidos e os legumes bem dourados.
5. Servir: Retire do forno e sirva imediatamente.

Com esta receita simples e deliciosa de **Lombos de Bacalhau no Forno com Tomate, Bimis e Castanhas**, você terá uma refeição completa e equilibrada, perfeita para qualquer ocasião. Gostou desta receita? Experimente também o nosso **Bacalhau no Forno em Aromáticas com Legumes!**

## Produtos Associados



**Lombos de Bacalhau**

400 g



**Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg



**Lombos de Pescada do Cabo**

360 g



**Lombos de Salmão**

250 g