



# Massa de Feta e Tomate com Bacalhau no Forno



## Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Manjeriço q.b.
- 200 g de queijo feta
- 250 g de tomate cereja
- 250 g de massa



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
3 Pessoas

## Preparação

1. Descongelar as Supremas de Bacalhau, secar bem com papel absorvente e colocar numa assadeira com o fundo com azeite. Temperar de pimenta preta e folhas de manjeriço e levar ao forno pré-aquecido a 200° C por 15 min.
2. Deitar um fio de azeite noutra assadeira, coloca o queijo feta inteiro no meio e em redor o tomate cereja, regar com um fio de azeite, temperar com pimenta preta e folhas de manjeriço e levar ao forno ao mesmo tempo que as Supremas de Bacalhau.
3. Cozer a massa em água com sal e escorrer.
4. Retirar o queijo e o tomate do forno, misturar bem até ficar um molho cremoso, envolver a massa e servir com as Suprema de Bacalhau assadas e manjeriço fresco.

## Produtos Associados



### Supremas de Bacalhau

400 g