



Moqueca de Bacalhau By Lourenço Ortigão



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1 Lata de leite de coco
- 1/2 lata de tomate em pedaços
- 1/4 Pimento vermelho cortado em tiras
- 1/4 Pimento amarelo cortado em tiras
- 1 Cebolas
- 2 Dentes de alho
- 1 Folha de louro
- 20ml de azeite
- 1/2 Colher (chá) de açafão
- q.b. Coentros
- q.b. Sal e Pimenta
- 200g de Arroz agulha cozido

Preparação

Num tacho com um pouco de azeite refogar a cebola, os alhos e o louro.

Juntar o açafão e mexer. Juntar o tomate e deixar cozinhar um pouco.

Adicionar o leite de coco e temperar com sal e pimenta. De seguida, juntar os pimentos e os Lombos de Bacalhau e deixar cozinhar, com a tampa tapada, durante 10 minutos em lume brando.

Retificar os temperos, retirar do lume, polvilhar com os coentros e servir com arroz branco.

Produtos Associados



Preparado Arroz de Bacalhau

700 g



Lombos de Bacalhau

550 g



Lombos de Bacalhau

400 g



Bacalhau Desfiado

850 g



Supremas de Bacalhau

400 g



Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg