



## Nasi Goreng de Bacalhau by Chef Kiko



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

#### Para os Lombos de Bacalhau e Legumes:

- Lombo de Bacalhau PESCANOVA 200g
- Cenouras 2 unid.
- Cebola grande 2 unid.
- Gengibre q.b.
- Molho de soja 50ml
- Óleo de Sésamo 5ml
- Malagueta verde 2 unid.

#### Para terminar:

- Ovos 2 unid.
- Coentros 50g
- Arroz Basmati 200g

### Preparação

#### Preparação do Lombo de Bacalhau e Legumes:

1. Lascar o **Lombo de Bacalhau**.
2. **Cortar** os legumes.
3. **Saltear** os legumes.
4. Juntar o **arroz** e o **bacalhau**.
5. **Juntar** os temperos e o ovo inteiro.

#### Para servir:

6. Acabar com os **coentros** picados.
7. **Empratar** num prato fundo.

Bom apetite :)

## 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