



Strudel de Bacalhau com Pasta de Azeitonas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

Para as Supremas de Bacalhau e Pasta de Azeitonas:

- Supremas de Bacalhau PESCANOVA 1 emb.
- Azeitonas pretas sem caroço 150 g
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Massa folhada 1 emb.
- Ovo 1 unid.

Para finalizar:

- Orégãos 1 colher de sopa

Preparação

Preparação das Supremas de Bacalhau:

1. Descongelar as **Supremas de Bacalhau**.
2. Secar bem com papel absorvente de cozinha.

Preparação da pasta de azeitonas:

3. **Triturar** as azeitonas com os orégãos num **processador de cozinha**.
4. Acrescentar um fio de azeite e uma pitada de sal.
5. Voltar a triturar **até à consistência de pasta**.
6. Distribuir a **pasta de azeitonas** pelo cimo das **Supremas de Bacalhau**.

Preparação do Strudel para o forno:

7. Colocar cada **suprema** em cima de um retângulo de **massa folhada** 2 cm a toda a volta maior do que a **Suprema**.
8. Colocar um retângulo do tamanho da Suprema por cima.
9. **Pincelar** com água morna os lados da massa que vão estar em contacto para fechar o "strudel" e **enrolar** os lados da **massa colando bem**.
10. Fazer cortes no cimo, **pincelar** com o **ovo batido**.
11. Levar ao **forno** pré-aquecido a **200° C** por **15 a 20 min.** (dependendo do forno).

Para terminar:

12. Servir o **strudel de bacalhau** com **pasta de azeitonas** de imediato com **salada verde**.
13. Salpicar com **orégãos**.

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau

400 g