



## Supremas com Crosta de Pão Ralado

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- Pão ralado
- Alho e Salsa Espiga
- Azeite e Alho em pó q.b.
- Arroz Oriente (medida de 200 ml)
- 1 Cebola
- 2 Fatias de bacon
- 500 ml de água quente e um caldo granulado galinha (meia colher da que vem na emb.)
- Sal q.b.
- Pimento assado embalado
- Tomates cherry
- Flôr de sal q.b.
- Vinagre q.b.

### Preparação

1. Pincele o fundo de um pirex com azeite, polvilhe-o com alho em pó e, coloque por cima as supremas de bacalhau. Cubra-as bem com pão ralado, alho e salsa, regue com um fio de azeite e reserve.
2. Num outro recipiente de ir ao forno, disponha 1 cebola às rodelas, um pouco de azeite, 200 g de arroz, 2 fatias de bacon cortadas em tiras finas e envolva tudo muito bem.
3. À parte, misture meia colher do caldo granulado de galinha em 500 ml de água quente, e um pouco de sal. Mexa bem e junte este preparado ao arroz.
4. Seguidamente, leve os 2 recipientes (o do bacalhau e o do arroz) ao forno cerca de 35 minutos a 220°C.
5. Entretanto, faça uma salada com pimento assado e tomate cherry, tempere-a com flôr de sal, azeite, vinagre e reserve.
6. Quando o bacalhau e o arroz estiverem prontos, retire-os do forno, emplate-os e sirva-os acompanhados com a salada de tomate e pimento que preparou previamente.

## Produtos Associados



### Supremas de Bacalhau

400 g