



Supremas de Bacalhau em Cama de Castanhas e Legumes



Ingredientes

- 1 embalagem de **Supremas de Bacalhau Pescanova**
- 150 g de castanhas
- 100 g de cenourinhas congeladas
- 1 dente de alho
- 1 alho francês pequeno
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Ervas de Provence q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

Experimente a deliciosa combinação das **Supremas de Bacalhau em Cama de Castanhas e Legumes**! Este prato fácil e sofisticado é ideal para um jantar a dois ou uma refeição especial, reunindo sabores reconfortantes em menos de 30 minutos.

1. **Preparar as Supremas de Bacalhau:** Descongelar as **Supremas de Bacalhau** e secá-las com papel de cozinha absorvente. Colocar em uma assadeira grande com o fundo coberto de azeite e dispor as castanhas descongeladas ao redor. Temperar as castanhas levemente com sal e regar tudo com azeite. Levar ao forno pré-aquecido a 200 °C durante aproximadamente 15 minutos (o tempo pode variar conforme o forno).
2. **Saltear os Legumes:** Em uma frigideira antiaderente larga e alta, aquecer um fio generoso de azeite. Adicionar o dente de alho picado, o alho francês cortado em rodelas, as cenourinhas descongeladas e as castanhas que foram ao forno. Temperar com sal, pimenta preta moída na hora e ervas de Provence. Saltear até que os legumes atinjam o ponto desejado.
3. **Montar o Prato:** Servir as **Supremas de Bacalhau** sobre uma cama dos legumes salteados com as castanhas.

As Supremas de Bacalhau em Cama de Castanhas e Legumes oferecem um sabor único e são perfeitas para impressionar seus convidados. Não deixe de conferir também nossa receita de **Bacalhau à Brás Pescanova** para mais opções deliciosas!

Produtos Associados



**Supremas de
Bacalhau**

400 g



**Bacalhau
Desfiado**

850 g



**Lombos de
Bacalhau**

400 g



**Postas de
Bacalhau**

700 g