



## Torricado Ribatejano com Bacalhau Desfiado



### Ingredientes

- 1 emb. Bacalhau Desfiado Pescanova
- 4 fatias de pão de mistura
- 4 dentes de alho
- azeite
- ervas aromáticas a gosto



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
316 Kcal	38 g	19 g	10 g

### Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado. Grelhe o Bacalhau Desfiado.
2. Golpeie o miolo das fatias de pão na diagonal.
3. Torre o pão e raspe um dente de alho num dos lados.
4. Disponha o Bacalhau Desfiado sobre o pão e regue com um fino fio de azeite. Polvilhe com ervas aromáticas a gosto.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g