



Lombos de bacalhau com presunto e salteado de couves



Receitas de Natal

0

Tempo de preparação Demorado

CIODificuldade Fácil

Custo Elevado Com quem?

№ de pessoas 6 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura

- 5 lombos de bacalhau
- · 6 dentes de alho
- · Q.b. de bagos de pimenta
- 5 folhas de louro
- 2 couves portuguesas ripadas
- · 1 couve lombarda ripada
- 6 colheres de sopa de azeitonas picadas
- · 3 fatias de presunto
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1

Corte os lombos de bacalhau ao meio, retire a espinha e apare de forma a obter dois lombinhos de cada lombo.

2

Coloque num tacho e regue com Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura até cobrir.

3

Adicione 3 dentes de alho esmagados, bagos de pimenta e folhas de louro. Deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 40 minutos.

4

Enquanto isso pré-aqueça o forno a 190ºC.

5

Coloque as fatias de presunto num tabuleiro e leve ao forno para secarem.

6

Aqueça azeite numa frigideira, adicione o restante alho picado e deixe cozinhar por cerca de 1 minuto.

7

Junte as couves e deixe cozinhar mexendo de vez em quando até murcharem. Quando estiverem cozinhadas tempere a gosto com sal, pimenta e adicione as azeitonas. Envolva bem.

8

Para empatar, coloque as couves no centro de um prato, por cima disponha um lombo de bacalhau e termine com uma fatia de presunto crocante.

Sirva com mais pimenta moída, coentros e um generoso fio de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

© Doces e Sobremesas ⊙ Demorado ← Médio Azevias © Carne ⊙ Demorado ← Médio Peito de peru com enchidos © Doces e Sobremesas ⊙ Médio ← Fácil Sonhos de abóbora © Carne ⊙ Demorado ← Fácil Cabrito assado no forno © Doces e Sobremesas ⊙ Médio ← Fácil Fatias douradas



Mais receitas em www.galloportugal.com