



Bacalhau especial Família Gallo



Categoria

Receitas de Páscoa



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?


Com a família





Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 200g de Gallo Azeitonas Verdes sem Caroço

 1 xícara de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

 A gosto: Gallo Azeite de Oliva Tipo Único

- 1kg de lombo de bacalhau em postas
- 300g de batatinha branca
- 300g de tomate cereja
- 1/2 maço de salsinha
- 2 copos de leite
- Cebola e alho, a gosto
- Pimenta biquinho, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto

Modo de preparação

1

Comece dessalgando o bacalhau por 48 horas trocando a água 3 vezes por dia.

2

Após dessalgado, cozinhe o bacalhau no leite por aproximadamente 10 minutos – reserve.

3

Cozinhe a batata até que consiga espetá-las com um garfo sem fazer força – reserve.

4

Em uma frigideira, salteie os tomates, a cebola, o alho, a batata e as azeitonas em um fio de Gallo Azeite de Oliva Tipo Único.

5

Acrescente a salsinha picada.

6

Em uma outra frigideira, acrescente um fio de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para dourar os pedaços de bacalhau - reserve.

7

Coloque os legumes salteados em uma forma e, por cima, acrescente as postas de bacalhau.

8

Regue muito bem com Gallo Azeite Extra Virgem Reserva para dar ao seu prato um sabor intenso e marcante. Moa a pimenta do reino por cima de todos os ingredientes e coloque no forno até que tudo fique dourado. Bom apetite!

Produtos utilizados



Azeitonas Verdes sem

Caroco

Azeitonas



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeite de Oliva Tipo Único

Azeite de Oliva

Veja também

Peixe Demorado Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

Peixe Médio Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

Massas Médio Fácil

Linguini com cavala

Peixe Rápido Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

Peixe Médio Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide