

BACALHAU ASSADO NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

2 lombos de bacalhau demolhados
4 batatas médias com casca
125 ml de azeite
2 cebolas cortadas em rodela meia-lua
4 dentes de alho cortados em rodela
1 pimento vermelho cortado em tiras
2 folhas de louro
Sal q.b.
Azeitonas pretas



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos
Custo: 5.80 € | Custo por pessoa: 2.90 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-assado-no-forno-33601/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque as batatas a cozer durante 20 minutos.
2. Num tabuleiro de vidro ou de barro de ir ao forno, espalhe no fundo a cebola, os alhos, o pimento e as folhas de louro. Por cima coloque os lombos de bacalhau. Regue tudo com o azeite. Por fim, à volta, coloque as batatas e tempere-as com umas pedras de sal.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe assar durante 40 minutos. A meio do tempo, vire os lombos e regue-os com o molho. Depois do bacalhau assado, está pronto a servir. Acompanhe este prato com grelos cozidos e azeitonas. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com