

Bacalhau Assado Com Batatas a Murro

Prato típico

INGREDIENTES

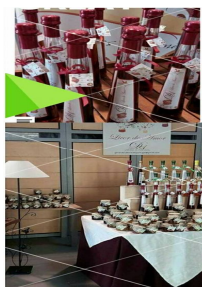
4 postas de bacalhau demolhadas Lugrade
400 g de batatinhas novas
1 cebola
4 dentes de alho
1 dl de azeite Valle Madruga
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.



PREPARAÇÃO

Lave as batatas com a pele, coloque-as num tabuleiro, tempere-as com 2 dentes de alho esmagados e um fio do azeite e leve ao forno pré-aquecido a 170°C até ficarem assadas.

Descasque a cebola e os restantes alhos, pique grosseiramente a cebola e finamente os alhos. Bacalhau Assado no Forno com Batatinhas a Murro TC-2 (Large) Coloque as postas de bacalhau num pirex, tempere com pimenta, junte a cebola e o alho por cima e à volta do bacalhau, regue com o restante azeite e leve ao forno a 170°C apenas cerca de 12 minutos. Retire as batatas, pressione-as um pouco para abrirem, coloque-as à volta do bacalhau e leve novamente ao forno mais 10 minutos. Retire, rectifique os temperos e sirva.



Alberto Moreira
+ 351 935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt