

BACALHAU A PROPAGANDA



POSTA DE BACALHAU GRELHADO NO AZEITE AO ALHO E CEBOLA . TEMPERADO COM PÁPRICA MOÍDA. SERVIDO EM CIMA DE UM CORTE DE PIMENTÃO COZIDO AO VINAGRE. MOLHO DE TOMATE CONDIMENTADO SOBRE A POSTA DE BACALHAU.

ACOMPANHA: ARROZ PREPARADO NA MANTEIGA DE LEITE COM ALHO E ERVILHAS FRESCAS. SERVIDO COM PIMENTA BIQUINHO E CEBOLINHA.

COUVE FLOR COZIDA AO VINAGRE. SERVIDA COM MOLHO INGLÊS



INGREDIENTES:

500 GRAMAS DE BACALHAU NORUEGUÊS

1 CHÍCARA DE AZEITE EXTRA VIRGEM.

1 CABEÇA DE ALHO.

1 CABEÇA DE CEBOLA.

1 CHÍCARA DE VINAGRE.

2 COLHERES DE SOPA DE PÁPRICA MOÍDA.

2 PIMENTÕES VERDES FRESCOS.

SAL E PIMENTA DO REINO A GOSTO.

O PRATO PODE SER SERVIDO PARA ATÉ 4 PESSOAS. PARA ACOMPANHAMENTO UM CABERNET SAUVIGNON FAZ COM QUE O PRATO SE TORNE AINDA MAIS ESPECIAL.