

Bacalhau com Agriões

VITACRESS

Naturalmente nutritivo!

4 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparação: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes:

4 postas de bacalhau demolhado;

1 embalagem de Batatas Primor

VITACRESS;

1 embalagem de Agrião VITACRESS;

1 cebola;

2 dentes de alho;

2 ovos cozidos;

2 dl de azeite;

Azeitonas q.b.;

Sal e pimenta q.b.;

Palitos.

Preparação:

Ligue o forno a 200 graus. Deite as Batatas Primor VITACRESS para um tabuleiro, polvilhe-as com sal grosso e leve ao forno durante 20 minutos. Coza os Agriões VITACRESS em água temperada de sal durante 2 minutos e depois escorra bem. Descasque a cebola e os alhos, corte a cebola em rodelas e pique os alhos. Deite tudo para um tacho, junte 3 colheres (sopa) de azeite, leve ao lume e deixe cozinhar até a cebola ficar macia. Tempere com sal e pimenta, retire do lume, junte os agriões, misture, adicione depois os ovos cozidos picados e misture delicadamente. Faça um corte nas postas de bacalhau como se vê na foto mas sem separar as metades e recheie-as com a mistura dos agriões. Segure com um palito, coloque-as num tabuleiro, regue-as com o resto do azeite e leve ao forno durante 20 minutos, regando de vez em quando com o molho do tabuleiro. Retire e sirva com as batatas assadas, azeitonas e decorado a gosto.

Sugestão do Chefe:

Frite 1 raminho de Salsa VITACRESS em azeite bem quente até ficar estaladiço, retire-o, deixe-o escorrer, coloque-o em cima do bacalhau e sirva.

