



Bacalhau à Gomes de Sá



60 min



Média



4 pessoas



1,56€ por pessoa *



3.0

Ingredientes

bacalhau	500 g
batata	400 g
louro	3 folha
pimenta branca	1 q.b.
azeite	150 ml
alho	3 dente
cebola	3 unid.
sal	1 c. de chá
ovo cozido	4 unid.
azeitona preta descarçada	16 unid.
	1 q.b.

Preparação

Passo 1

Comece por cozer o bacalhau com pele e as batatas já lavadas em cubos, cerca de 15 minutos, numa panela com cerca de 3 litros de água, juntamente com uma folha de louro e pimenta branca qb.

Passo 2

Depois de cozido, limpe o bacalhau de espinhas e pele, separe-o em lascas grossas e reserve.

Passo 3

Faça um refogado com azeite, alho picado, as cebolas cortadas em meia-lua e as restantes folhas de louro, durante 5 minutos.

Passo 4

Junte as lascas de bacalhau e os cubos de batata ao refogado e deixe apurar bem, temperando com sal e pimenta.

Passo 5

Decore com ovo cozido cortado (coza durante 9 minutos), azeitonas, salsa picada e um fio de azeite.

* Considera preço médio e indicativo dos artigos

Sabia que...



O nível global de ameaça das espécies de bacalhau é vulnerável?

O nível de risco de extinção das espécies tem como base os dados de abril de 2023 da [Lista Vermelha da União Internacional para a Conservação da Natureza e dos Recursos Naturais](#) (IUCN).

Para tal, foi usada a [Ferramenta Integrada de Avaliação da Biodiversidade](#) (IBAT), fornecida pela BirdLife International, Conservation International, IUCN e UNEP-WCMC.

No momento da compra verifique na etiqueta qual a espécie que está a adquirir. Saiba mais sobre a Política de Pescado Sustentável do Pingo Doce [aqui](#).

