



Bacalhau à gomes de sá



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Tempero Sazón® Profissional Louro	2 colheres (chá)	10 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	meia colher (chá)	5 g
Batata (descascada, cortada em rodela e pré-cozida)	4 unidades médias	800 g
Cebola (em rodela)	3 unidades médias	450 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e em lascas)	-	1 kg
Ovo cozido (em rodela)	2 unidades médias	100 g
Azeitona preta (sem caroço)	meia xícara (chá)	50 g
Salsa (picada)	meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl pequeno, misture o Azeite TERRANO®, o Tempero SAZÓN® Profissional Louro e o Tempero SAZÓN® Profissional Alho. Regue levemente o fundo de uma GN ½ com metade da mistura e reserve a outra metade.
2. Faça uma camada de batatas, uma camada de cebola e uma camada de bacalhau e regue

com o azeite temperado reservado. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar levemente.

3. Retire do forno, decore com os ovos cozidos, as azeitonas e a salsa e sirva em seguida.