



## Bacalhoadada



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:50

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	200 ml
Tempero Sazón® Profissional Louro	2 colheres (chá)	10 g
SABOR A MI® Alho & Sal	1 colher (chá)	6,5 g
Batata (descascada, cortada em rodela e pré-cozida)	3 unidades médias	600 g
Cebola (em rodela)	2 unidades médias	300 g
Pimentão verde (em rodela)	1 unidade média	150 g
Pimentão amarelo (em rodela)	1 unidade média	150 g
Pimentão vermelho (em rodela)	1 unidade média	150 g
Bacalhau (dessalgado, em postas)	5 postas	1 kg
Azeitona preta (sem caroço)	meia xícara (chá)	50 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl pequeno, misture o Azeite TERRANO®, o Tempero SAZÓN® Profissional e o SABOR A MI®. Regue levemente o fundo de uma GN ½ com metade da mistura e reserve a outra metade.

**2.** Cubra o fundo com as batatas e metade da cebola e dos pimentões, disponha as postas de bacalhau, cubra com o restante de cebola e pimentões e regue com o azeite temperado reservado. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até dourar.

**3.** Retire do forno, decore com azeitona e salsa, e sirva em seguida.