

BACALHAU AO AROMA DE GENGIBRE E PIMENTÃO VERMELHO

INGREDIENTES

180 g de lombo de Bacalhau
10 ml de azeite de oliva
20 g de gengibre
2 unidades de pimentão vermelho
40 ml de vinho branco
1 cenoura grande
30 g de manteiga
3 unidades de espargos
1 talo de brócolis
3 mini rabanetes
80 g de batata doce roxa
40 ml de água
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Colocar o gengibre para cozer com o vinho branco, a água e pimentões vermelhos por aproximadamente 20 minutos.

Processar no liquidificador adicionando azeite, coar e reservar.

MONTAGEM:

Montagem: Aqueça todos os ingredientes.

Em um prato dispor purês em formato Quenelles, coloque os legumes apoiados, a posta ao meio e por último o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34297-bacalhau-ao-aroma-de-gengibre-e-pimentao-vermelho.html>