



Swift

## BACALHAU AO FORNO COM BATATAS RÚSTICAS



Nível  
Iniciante



Rendimento  
4 porções



Tempo de preparo  
1 hora



Ocasião  
Fim de Ano



Modo de preparo  
Fogão e forno

### INGREDIENTES

- 1 kg de Lombos de Bacalhau Dessalgados Swift
- 700 ml de leite
- tomilho, sálvia e alecrim frescos a gosto
- 720 g de Batatas Rústicas Swift
- 1 xícara (chá) de azeite
- 2 cebolas cortadas em pétalas

- 1 maço de brócolis em buquês, cozido al dente
- 1 pimentão vermelho sem sementes cortado em tiras
- 3 tomates fatiados
- 3 ovos cozidos cortados em 4 partes
- alcaparras a gosto
- salsa fresca picada a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque os lombos de bacalhau, cubra com leite e as ervas.
2. Leve ao fogo brando para que cozinhem até amaciar.
3. Retire do fogo e desfaça as postas em lascas. Reserve.

4. Em um refratário untado com azeite, distribua as batatas rústicas.
5. Sobre elas, coloque em camadas as lascas de bacalhau, as cebolas, os brócolis, o pimentão e os tomates. Regue com o azeite, cubra com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.
6. Retire o papel-alumínio, acrescente os ovos cozidos, as alcaparras e mantenha no forno por mais 10 minutos. Finalize com a salsa.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Lombos de Bacalhau  
Dessalgados Swift 1KG



Batatas Rústicas  
Swift 720G

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)