



Pratos Principais

Bacalhau

Bacalhau à Braga

O Bacalhau à Braga é um prato típico da culinária portuguesa, muito saboroso e nutritivo, perfeito para um almoço ou jantar especial. Nesta receita, vamos mostrar como preparar um delicioso Bacalhau à Braga passo a passo, utilizando ingredientes frescos e simples.

⌚ 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

4 lombos de bacalhau demolhados
120 ml de azeite
450 g de cebolas em meia-lua
15 g de molho MAGGI
20 g de alho laminado
100 g de pimento verde
100 g de pimento vermelho
2 g de folhas de louro
15 ml de vinagre
200 g de tomate maduro
1 g de sal
1 g de pimenta
500 g de batatas
500 ml de óleo

Informação nutricional

Energia	1709,3 kcal	85%*
Proteínas	44,3 g	89%*
Lípidos	155,9 g	223%*
Hidratos de Carbono	31,5 g	12%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Coloque o bacalhau num tacho com água abundante, quando a água ferver coza por 2min, depois desligue o lume e deixe ficar o bacalhau na água 5 minutos.
- 2 Retire e seque-o com papel de cozinha. Leve uma frigideira ao lume com o fundo coberto de azeite, as folhas do louro e dois dentes de alho.

- 3 Quando o azeite estiver bem quente adicione bacalhau e deixe fritar. Retire para o recipiente onde vai servir e reserve no forno a cerca de 50°C, para manter quente.
- 4 Entretanto prepare a cebolada, corte as cebolas e os alhos em laminas e coloque na frigideira onde fritou o bacalhau, adicione o molho Maggi, Adicione os pimentos e o tomate.
- 5 Tempere com sal e pimenta, junte o vinagre e deixe cozinhar até a cebola e os pimentos estarem tenros.
- 6 Frite as batatas em rodelas e coloque-as à volta do bacalhau.
- 7 Cubra tudo com a cebolada e sirva.