



Pratos Principais

Peixe e Marisco

## Bacalhau Cozido com Batatas

50 min.

Fácil

Económico

4 doses

### Ingredientes

4 postas de bacalhau  
1 couve portuguesa  
1 kg de batatas  
4 folhas de louro  
2 dentes de alho  
400 ml de azeite  
sal q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1190,5 kcal	60%*
<b>Proteínas</b>	22,1 g	44%*
<b>Lípidos</b>	100,6 g	144%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	47,0 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Começa por cortar as folhas da couve ao meio e limpar as mesmas em água.
- 2 Num tacho leva ao lume a água, 2 folhas de louro e o bacalhau e as couves. Tempere com sal.
- 3 Depois de ferver deixa cozer durante uns 15 a 20 minutos, ou até as couves estarem cozinhadas e o bacalhau a lascar.
- 4 Lava bem as batatas e leva a cozer em água temperada com sal, durante 30 minutos ou até as batatas estarem cozidas. Retira do lume e retira-lhes a pele. Reserva.
- 5 Numa frigideira coloca o azeite, as 2 folhas de louro e os alhos descascados e esmagados. Deixa cozinhar por 4 minutos. Descarta os alhos e o louro.
- 6 Numa travessa coloca as postas de bacalhau, as couves em volta e por fim as batatas cozidas. Por cima dispõe o azeite aromatizado e serve.