

Bacalhau com natas e espinafres



Ingredientes: 4 unidade de postas de bacalhau
5 unidade de batatas médias
2 unidade de cebolas
1 unidade de molho de espinafres
1 embalagem de natas
0 totaste de alho em pó
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Depois de demolido, escalde o bacalhau, tire a pele as espinhas e desfie. Corte as cebolas em rodelas finas. Descasque e corte as batatas ao cubos. Num tacho coloque o azeite e refogue as cebolas e o alho. Deixe refogar um pouco e junte a bacalhau já desfiado. Escalde os espinafres em água quente com sal e junte ao preparado anterior. Deixe refogar mais um pouco. Entretanto frite ligeiramente as batatas e junte também ao preparado. Envolve delicadamente. Por fim junte o pacote de natas mexa bem e rectifique os temperos. Sirva quente e polvilhe com salsa.

Sugestões Adicionais: