

## RECEITA:

# Bacalhau com Maionese de Amêndoas



**Dificuldade**  
Fácil



**Tempo de Preparo**  
30 minutos



**Rendimento**  
4 porções



## INGREDIENTES

- 4 pedaços de bacalhau dessalgado
- Óleo de girassol
- Sal
- 2 ovos
- Panquecas de milho
- **Azeite de Oliva Tipo Único Borges**
- 1 embalagem de amêndoas Borges



## MODO DE PREPARO

- 1 - Secar bem o bacalhau e confitá-lo com azeite de oliva Borges a fogo lento durante 6-7 minutos.
- 2 - Tostar as amêndoas com sal.
- 3 - Preparar uma maionese com azeite Borges, 2 ovos e adicionar as amêndoas torradas.
- 4 - Adicionamos a maionese ao bacalhau confitado cobrindo toda a pele e levamos ao forno durante 5 minutos para gratinar.



[sac@sac-cargill.com.br](mailto:sac@sac-cargill.com.br)



[cargillfoodservice.com.br](http://cargillfoodservice.com.br)

**Cargill**® Helping the world thrive