

**Mar
Portuguez**
CONSERVAS DE CHEF

Bacalhau

salada de conserva
de bacalhau e algas frescas

RECEITA NO INTERIOR DA EMBALAGEM PARA USAR A CONSERVA
PRODUÇÃO E FOTOGRAFIA HUGO CAMPOS



**CHEF
TIAGO FEIO
LEOPOLD**



Para 2 pax

20g Alga erva-patinha (fresca)
20g Alga botelho comprido (fresca)
20g Alga alface-do-mar (fresca)
1 unid. Chalota
10g Alcaparras em azeite
10g Trigo-sarraceno
Pão Regional

1 lata de Conserva "Mar Portuguez"

Preparação

Picar a chalota. Tostar levemente o trigo-sarraceno. Envolver o bacalhau com as algas, a chalota picada e as alcaparras. Temperar com o azeite da lata de conserva. Por fim salpicar a salada com o trigo-sarraceno tostado. Acompanhar com fatias de pão regional.

+3,20€
EM BANCA
11ª CONSERVA
P

Apoio:


VISTA ALEGRE
1824

Prato Tiles by Vista Alegre
Bacalhau by Bordallo Pinheiro

