

O ingrediente
oficial
do seu
Natal



**BACALHAU
DA NORUEGA**

www.bacalhaudanoruega.com



Direitinho da Noruega É o segredo da origem

Das águas frias da Noruega chegamos o ingrediente inseparável do Natal dos portugueses. Bacalhau bem seco e curado, com cor palha e preparado de forma tradicional.



Demolhar para a ceia preparar

Passe-o por água corrente e coloque num recipiente com água fria, com a pele voltada para cima, mudando a água com frequência. Está pronto a confeccionar ou poderá congelar, retirando o excesso de água com um pano.

Depois de demolhado
o Bacalhau da Noruega
ganha volume



Por ser bem seco e curado, o Bacalhau da Noruega ganha volume depois de demolhado. Assim é possível preparar um maior número de pratos para a sua ceia de Natal, com a vantagem de não ter de pagar mais por isso.



Hoje há Bacalhau com todos

Bacalhau com todos



INGREDIENTES

- 4 postas de **Bacalhau da Noruega**
- 4 batatas grandes
- 400 g de grão-de-bico (lata)
- 750 g de grelos de couve
- 4 cenouras
- 4 ovos
- 1 cebola
- 4 dentes de alho
- Azeite e vinagre q.b.
- Salsa
- Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Coza o bacalhau previamente demolido e reserve. Coza as batatas, os grelos, as cenouras e os ovos. Entretanto pique a cebola, os alhos, a salsa e coloque em tacinhas. Aqueça o grão-de-bico e escorra a água. Depois de tudo cozido componha uma travessa com todos os ingredientes: bacalhau, grão, grelos, batatas, ovos e cenouras e sirva com o azeite e vinagre à parte, podendo polvilhar com a cebola, os alhos e a salsa picada.



Bacalhau do bom e que rende

Roupa Velha



INGREDIENTES

- 2 postas de **Bacalhau da Noruega**
- 1 Kg de batatas
- 1 couve portuguesa
- 4 dentes de alho
- 2 ovos
- 2 dl de azeite

PREPARAÇÃO

Utilize os restos da ceia de Natal ou coza o bacalhau previamente demolido, as couves, os ovos e reserve. Lasque o bacalhau e corte as batatas, as couves e os ovos em pedaços. Leve ao lume o azeite com os dentes de alho muito picadinhos e deixe alourar. Junte tudo o que cortou e deixe aquecer mexendo de vez em quando.

Detalhes do Bacalhau
Temido por mais de 100 anos,
Liofilizado em águas frias
sobre a tábua original para
evitar o cozimento. Possui
a designação única de
produto de origem controlada
da Noruega.

www.bacalhadanoruega.com



**BACALHAU
DA NORUEGA**

Leia o código com
o telemóvel e saiba
mais sobre bom
Bacalhau



O bom Bacalhau
tem etiqueta.
PROCURE-A

Ao comprar bacalhau, certifique-se
que este é da Noruega, reconhecendo
as suas características únicas e confir-
mando também na sua etiqueta.

www.bacalhadanoruega.com



**BACALHAU
DA NORUEGA**