

# Empada de Bacalhau, Pimentos e Alcaparras

Carne —   15 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/empada-de-bacalhau-pimentos-e-alcaparras](http://chef.continente.pt/receitas/empada-de-bacalhau-pimentos-e-alcaparras)



## Ingredientes

2 embalagens de massa folhada  
1 embalagem de bacalhau desfiado congelado  
2 c. sopa de alho picado congelado  
1 chávena de cebola picada congelada  
Azeite q.b.  
Sal e pimenta q.b.  
1 embalagem de pimentos assados em fatias  
Alcaparras q.b.

## Confeção

1. Refogue a cebola e o alho num pouco de azeite até a cebola amolecer. Junte o bacalhau descongelado e envolva bem. Cozinhe por 4 minutos.
2. Acrescente os pimentos bem escorridos e secos e as alcaparras. Tempere com sal e pimenta e envolva.
3. Abra as embalagens de massa folhada. Forre uma forma de fundo amovível com uma das massas, recheie com a mistura de bacalhau e cubra com a restante massa. Enrole as pontas e leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos. Sirva com uma salada ou arroz.