



Bacalhau com Broa



RECEITA DE
CONSUMIDOR

Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau 400 g Pescanova
- 1 Cebola grande
- Colorau q.b.
- Salsa picada q.b.
- 500 g Broa de milho
- 1,5 dl Azeite
- 500 ml de Leite



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Descongele as Supremas de Bacalhau de acordo com as indicações da embalagem. De seguida, coloque o bacalhau num tacho com o leite e deixe-o cozer durante cerca de 8 minutos. Após o tempo decorrido, desligue o lume e coe o bacalhau. Reserve o mesmo e reserve também o leite que utilizou para o cozer.
2. À parte, pique uma cebola finamente e reserve. Disponha o bacalhau num pirex untado com manteiga, e cubra-o com a cebola picada que reservou anteriormente.
3. Seguidamente, polvilhe o preparado com colorau a gosto e com a salsa picada. Acrescente a broa de milho previamente moída por cima do bacalhau, use o leite que utilizou para o cozer e, verta-o no preparado até o cobrir.
4. Por fim, coloque o azeite e leve o mesmo a cozinhar em lume médio durante cerca de 40 minutos.
5. Após o tempo decorrido, sirva o preparado de imediato acompanhado com batata frita.

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau

400 g