



## Bacalhau com Broa



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

#### Para o Bacalhau:

- **Lombos de Bacalhau PESCANOVA** 1 emb.
- Cebola 1 unid.
- Folhas de louro 2 unid.
- Pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

#### Para a Broa:

- Broa de milho 2 fatias
- Alho 1 dente
- Orégãos secos 1 c. de sobremesa

## Preparação

### Preparação do Bacalhau:

**Descongelar** os **Lombos de Bacalhau**, **passar por água** fria corrente e **secar bem** com papel absorvente de cozinha.

2. Num tabuleiro, dispor uma **camada de cebola** cortada em rodela finas, o louro e, por cima, os **Lombos de Bacalhau**.

3. **Temperar** com pimenta preta moída na hora, regar com bastante azeite e levar ao **forno pré-aquecido a 200° C** por 15 min. aprox.

### Preparação da Broa:

4. Entretanto, **esfarelar** o miolo da broa, juntar o alho picado finamente e os orégãos.

5. Retirar os **Lombos de Bacalhau** do forno, juntar 2 c. de sopa do azeite do tabuleiro do **Bacalhau** à broa e **misturar bem**.

6. **Cobrir** cada **Lombo de Bacalhau** com a mistura de broa e levar novamente ao forno até **dourar** e terminar de cozinhar o **Bacalhau** (aprox. 5 min.)

### Para Terminar:

7. Servir os **Lombos de Bacalhau com broa** acompanhados com **batatinhas assadas** e **salada de alfaces**.

## Produtos Associados



**Preparado Arroz de Bacalhau**

700 g



**Lombos de Bacalhau**

550 g



**Lombos de Bacalhau**

400 g



**Bacalhau Desfiado**

850 g



**Supremas de Bacalhau**

400 g



**Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg