



Bacalhau com Crosta de Broa e Pesto de Manjericão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

Para as Supremas de Bacalhau e Crosta de Broa:

- Supremas de Bacalhau PESCANOVA 1 emb.
- Fatias de broa 2 unid.
- Pesto de manjericão 1 colher de sopa cheia
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Para a Esmagada:

- Batatas-doces médias 2 unid.
- Beterraba cozida 1/2
- Dente de alho 1 unid.

Para finalizar:

- Cebolinho q.b.

Preparação

Preparação das Supremas de Bacalhau e Broa com Pesto:

1. Descongelar as **Supremas de Bacalhau**.
2. Secar bem com papel absorvente de cozinha.
3. **Esfarelar** o miolo da broa.
4. Juntar o **pesto** de manjeriço.
5. **Envolver** bem.
6. Temperar o cimo das **Supremas de Bacalhau** com pimenta preta **moída na hora**.
7. Cobrir com a mistura de **broa e pesto**.
8. **Dispor** numa **assadeira** com azeite e **regar** com um fio de azeite.
9. Levar ao **forno** pré-aquecido a **200° C** por **12 a 15 min**.

Preparação da Esmagada:

10. **Cozer** as batatas-doces descascadas em água com sal.
11. **Escorrer**.
12. Acrescentar a **beterraba** cozida.
13. **Esmagar** com um esmagador de batatas ou um garfo.
14. **Saltear** em **azeite** com o alho picado.

Para servir:

15. Servir as **Supremas de Bacalhau** com **crosta de broa e pesto** com a **esmagada** de **batata-doce** e **beterraba**.
16. **Salpicar** com **cebolinho** picado.

Produtos Associados



Supremas de Bacalhau

400 g