



Hamburger de Bacalhau com Broa

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau 700 g Pescanova
- alho picado q.b.
- 1 Broa de Avintes
- 2 Ovos
- Nabiças
- Grelos (ou outro legume a gosto)
- Azeite q.b.
- Sal e pimenta q.b.

Preparação

1. Coza o bacalhau. Depois escorra a água do bacalhau e desfie-o. Reserve.
2. À parte numa panela, coloque um fio de azeite, o alho picado (a gosto), as nabiças e os grelos e salteie-os. Tempere o preparado com sal, pimenta e reserve.
3. Seguidamente, junte o bacalhau ao preparado e deixe-o cozinhar cerca de 2-3 min. para tomar gosto.
4. À parte, triture a broa, bata os ovos e reserve. Depois, numa bacia verta o preparado de bacalhau e as verduras, a broa triturada, e por último, os ovos batidos. Misture tudo muito bem e faça umas bolas pequenas com esta pasta. Achate-as até lhes dar a forma de um hamburger.
5. Quando tiver terminado de moldar todos os hamburgers, leve-os ao forno num tabuleiro a alourar dos dois lados, durante cerca de 8-10 min. Após o tempo decorrido, pode servir os hamburgers quentes ou frios e acompanhados com arroz branco e salada.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

700 g