



Migas de Bacalhau (Pescanova) com Broa e Grelos

Image not readable or empty

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 4 Batatas
- 2 Ovos
- 1 Molho de grelos
- 250 g de Broa de Milho (miolo)
- 2 dl azeite
- 2 dentes de alho

Preparação

1. Num tacho com água a ferver e temperada com uma pitada de sal, coza as batatas partidas aos cubos, os ovos e as postas de bacalhau. Depois, quando os alimentos estiverem cozinhados, descasque e corte os ovos às rodelas e lasque o bacalhau. Reserve.
2. À parte, coza os grelos, escorra-os bem e reserve.
3. De seguida, coloque numa taça os dentes de alho picados com o azeite e leve ao microondas durante 1 minuto.
4. Entretanto, esmague o miolo de broa com as mãos. Numa travessa (ou pirex), disponha por camadas: os grelos, o bacalhau lascado, os ovos em rodelas, as batatas e por fim, cubra tudo com o miolo de broa. Regue o preparado com o azeite e o alho picado.
5. Leve ao forno cerca de 20 min. e está pronto a servir.

Produtos Associados



Lombras de Bacalhau

550 g



Lombras de Bacalhau

400 g



Bacalhau Desfiado

850 g



Supremas de Bacalhau

400 g



Lombras de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg



Postas de Bacalhau do Atlântico Hig.

1 kg