

Bacalhau com Broa



Grau de Dificuldade: Média

Custo da Refeição: Médio

Tempo Preparação: 20 minutos

Tempo Cozedura: +/-45 minutos

Doses: 2

INGREDIENTES

- Postas ou Lombos de Bacalhau (2 pessoas)
- 1 cebola média
- 3 a 4 folhas de louro
- Orégãos
- 2 dentes de alho
- Azeite
- Pimenta
- 1/4 broa de milho (+/- 2 fatias generosas)
- Vinho branco (opcional)

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro disponha uma camada de cebola em rodelas finas, o louro, 1 dente de alho picado e cubra com azeite (até cobrir as rodelas de cebola). Polvilhe com pimenta e regue com um pouco de vinho branco.
2. Por cima, disponha as postas (ou lombos) de bacalhau e as batatas cortadas às rodelas. Regue tudo com azeite.
3. Leve ao forno durante cerca de 30 minutos (20 minutos para lombos).
4. Entretanto esfarele a broa aproveitando apenas o miolo, junte 1 dente de alho picado e as folhas de orégãos.

5. Retire o bacalhau do forno e junte parte do azeite do tabuleiro à broa, por forma a formar uma pasta pouco consistente.
6. Cubra cada pasta/lombo com a mistura de broa, e leve de novo ao forno (10/15 minutos) até dourar a crosta.



Bacalhau com broa preparação
- Passo 2