



Bacalhau com Broa à Pescanova (Vídeo)



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 1/2 broa de milho
- 2 cebolas grandes e 2 destes de alho
- Louro (2 folhas)
- Orégãos q.b.
- Azeite
- Alface, Tomate Cherry e Cebolinho
- Creme Balsamico

Preparação

1. Num tabuleiro disponha uma camada de cebola em rodela finas, o louro e, por cima, disponha os lombos de bacalhau. Regue com bastante azeite.
2. Leve ao forno a 220º durante cerca de 20 minutos.
3. Entretanto esfarele com o ralador a broa aproveitando apenas o miolo, junte os orégãos e os alhos picados. Misture.
4. Retire o bacalhau do forno e junte parte do azeite do tabuleiro à broa, por forma a formar uma pasta pouco consistente. Cubra cada lombo com a mistura de broa e leve de novo ao forno, a 220º por mais 10 min., até dourar a crosta.
5. Num prato prepare a salada, tempere com creme balsamico. Adicione o bacalhau e sirva.

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