Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Bacalhau com Crosta de Broa e Pesto de Manjericão

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	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 manjericão.

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