Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Desfeita de Bacalhau com Migas de Couve e Broa

Ingredientes

- 1 embalagem de Bacalhau Desfiado PESCANOVA
- 500 g de couve para caldo verde
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho
- 4 fatias de broa

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Menos de 15 min	4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar o Bacalhau Desfiado, passar por água fria corrente e escorrer bem.

2. Escaldar a couve em água a ferver com sal e escorrer bem.

3. Amolecer em azeite o alho picado, juntar a couve e saltear por 5 min. aprox. Adicionar a broa esfarelada e mexer por 1 a 2 min. Acrescentar o Bacalhau Desfiado, envolver tudo, retificar o tempero, acrescentar um fio de azeite se necessário e saltear por mais 5 min. aprox.

4. Servir quente com fatias de broa.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g