Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Supremas de Bacalhau no Forno com Broa

Ingredientes

- 1 emb. de Supremas de Bacalhau Pescanova 400 g
- Azeite q.b.
- 2 dentes de alho picados
- 2 fatias de broa de milho

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	3 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as supremas de bacalhau, dispor numa assadeira com azeite, regar com um fio de azeite e polvilhar com 1 dente de alho picado;
2. Esfarelar o miolo da broa para uma taça, juntar o outro dente de alho picado finamente, regar com 1 fio de azeite, misturar bem e colocar sobre cada suprema. Levar ao forno pré-aquecido a 200° C durante 15 minutos aproximadamente (dependendo do forno);
3. Servir sobre uma mistura de acelgas e agriões cozidos a vapor e regar com o azeite que ficou no tabuleiro do assado.

Produtos Associados

Supremas de Bacalhau

400 g