



Bacalhau com Broa by Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 300 g de espinafres Pescanova
- 1 cebola e 1 dente de alho picados
- 0,5 dl de azeite
- 1 folha de louro
- 150 g de miolo de broa
- 60 g de miolo de amêndoa
- Salsa picada q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Preparação

1. Aloure a cebola e o alho em metade do azeite. Junte depois o louro, mexa e deixe cozinhar até a cebola ficar macia.
2. De seguida, acrescente o bacalhau à cebolada e misture. Tempere com uma pitada de pimenta e mexa.
3. Ligue o forno a 180° C. Corte o miolo da broa em pedaços, deite-os para uma picadora, junte o miolo de amêndoa e a salsa, ligue e deixe picar. Transfira para uma taça, adicione o restante azeite e misture bem.
4. Espalhe os espinafres no fundo de um prato de forno, cubra com a mistura do bacalhau e espalhe por cima a mistura da broa. Leve ao forno até ficar douradinho e sirva quente.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g