



Bacalhau Desfiado com Grão e Broa no Forno

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 50 g de alho picado
- 1 kg de batatas pequenas para assar
- 400 g de grão de bico cozido
- 100 ml de azeite
- sal
- orégãos secos
- 500 g de broa de milho

Preparação

1. Descasque e coza as batatas em água e sal.
2. Coza o Bacalhau Desfiado.
3. Numa assadeira coloque uma base de grão de bico cozido, por cima o Bacalhau Desfiado e de seguida as batatas. Cubra com a broa, previamente esfarelada.
4. Regar com o azeite fervido com o Alho Picado e os orégãos.
5. Vai ao forno a tostar cerca de 20 minutos.

Produtos Associados



Bacalhau Desfiado

400 g