



## Bacalhau na Broa com Azeitonas e Salsa



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 850 g Pescanova
- 1 broa de milho
- Azeite q.b.
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 8 azeitonas pretas
- Salsa q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.

### Preparação

1. Descongelar o bacalhau desfiado, passar por água fria corrente e secar com papel absorvente.
2. Cortar uma "tampa" no cimo da broa, retirar o miolo da broa deixando a côdea com 1 a 2 cm de espessura de modo a ficar com uma "taça".
3. Amolecer em azeite a cebola cortada em meias-luas e o alho picado. Juntar o bacalhau e saltear por 2 a 3 minutos. Acrescentar o miolo de broa esfarelado, as azeitonas picadas e a salsa picada, temperar com uma ligeira pitada de sal e pimenta preta, se necessário regar com mais um fio de azeite e cozinhar 1 a 2 min.
4. Deitar a mistura na broa, tapar com a "tampa", regar com um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180 ° C por 10 min. aprox.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

850 g



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g