BACALHAU COM BROA

INGREDIENTES

1 kg de lombo de bacalhau demolhado

800 g de batatas médias

6 a 8 dentes de alho

1 cebola grande

1 broa de milho (500 g)

400 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Desfie o bacalhau em lascas grossas e reserve.

Fazer um refogado com o alho e a cebola picada no fogo baixo.

Quando o alho e a cebola estiverem levemente dourados adicionar o bacalhau.

Cozinhe a batatas com casca por aproximadamente 25 minutos.

Numa travessa, arrume as batatas no fundo e de leve "soco" em cada batata.

Adicione o bacalhau ja refogado em cima das batatas.

Faca um farelo grosso com a broa.

Em um pirex pequeno, misture o farelo de broa com o azeite, não economize no azeite.

O farelo tem que estar bem molhado.

Cubra o bacalhau com o farelo de broa.

Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54769-bacalhau-com-broa.html