



O nosso melhor para a sua família

Bacalhau com Broa e Pimentos

Ingredientes:

1 broa de milho pequena
1 ramo de coentros
½ pimento encarnado
3 dentes de alho
400 g batatas
500 g bacalhau, demolhado e desfiado
2 ovos
800 g água
Sal q. b.
Azeite q.b.
Azeitonas pretas q.b.



Preparação:

Coloque no copo a broa, os coentros, o pimento, os alhos e triture **15 seg/vel 9**. Reserve.

Coloque no recipiente Varoma as batatas às rodelas, o bacalhau, os ovos embrulhados em película aderente. Deite a água e o sal no copo, coloque a Varoma em cima e programe **20 min/Varoma/vel 1**.

Num pyrex, disponha uma camada de bacalhau, uma de batatas, uma de ovo e um pouco da broa ralada. Regue com azeite, repita uma segunda camada e finalize decorando com azeitonas pretas. Leve ao forno a 180°C cerca de 20 minutos.

Tempo: 20 min

Nºpaxs: 6

Dificuldade: fácil

