



Bacalhau com Broa



Funded by European Union
Financiado pela União Europeia



RECEITA DE BACALHAU COM BROA

Ingredientes:

200 g de bacalhau por pessoa

4 cebolas

2 dentes de alho

pimenta

q.b. fio de azeite

batatas (2 por pessoa)

espinafres (70 g por pessoa)

broa (1 para 4 pessoas)

Confeção:

Cozer o bacalhau previamente demolido e lascá-lo. Cortar a cebola às meias luas e refogá-la num pouco de azeite. Depois de refogada juntar o bacalhau já cozido e lascado.

À parte cozer os espinafres e salteá-los em azeite e alhos.

À parte cortar a batata em rodelas com cerca de 0,5 cm, fritá-la e juntá-la ao preparado da cebola e do bacalhau.

Envolver tudo e juntar os espinafres.

Temperar tudo com uma pitada de sal e pimenta, dispor numa terrina e pôr a broa já ralada juntamente com alho por cima.

Regar bem com azeite e levar ao forno a 150C° cerca de 20 minutos.

CODFISH WITH CORN BREAD

Ingredients:

200 g of codfish per person

4 onions

2 garlic gloves

pepper

olive oil (to taste)

potatoes (2 per person)

spinach (70 g person)

corn bread (1 for 4)

Preparation:

Cook the codfish previously desalted and shred it. Cook the onion in half-moons and fry it in olive oil. Add the codfish.

Cook the spinach and fry it in olive oil and garlic.

Cut the potatoes into slices with 0,5 cm, fry them and add to the onions and codfish.

Stir very well and add the spinach.

Season with salt and pepper, put in a oven dish and, on top, add the corn bread, rated with garlic. Sprinkle with olive oil and take to the oven (at 150°C) for about 20 minutes.

