

Bacalhau com Crosta de Broa e Azeitonas

INGREDIENTES PARA 2 A 4 PESSOAS

2 lombos de bacalhau demolhado
250g de broa de milho cortada em cubos
4 dentes de alho
100g de azeitonas pretas descaroadas
Azeite
1 cebola cortada em rodela meia lua
2 dentes de alho laminados
2 folhas de louro cortadas ao meio
6 batatas médias com casca
4 raminhos de salsa
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 2.25 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-crosta-broa-azeitonas-42780/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal.

Coloque as batatas a cozer durante 15 minutos.

Passado os 15 minutos, retire as batatas com uma escumadeira para um prato.

2. Entretanto, prepare o bacalhau.

Com a ajuda de uma faca, retire a pele do bacalhau.

3. Numa picadora ou num processador, coloque a broa, as azeitonas, os dentes de alho inteiros, a salsa e 4 colheres de sopa de azeite.

Triture tudo até que fique uma pasta.

4. Espalhe $\frac{1}{4}$ da pasta na parte de baixo de cada lombo e acalque bem.

Num tabuleiro de ir ao forno, de preferência de barro, espalhe azeite suficiente para cobrir o fundo.

Coloque os lombos de bacalhau com a parte de baixo virada para baixo.

Cubra a parte de cima dos lombos com a restante pasta e acalque bem.

À volta, espalhe a cebola, o louro e o alho laminado.

5. Com um esmagador ou com a mão, pressione ligeiramente as batatas para que abram e coloque-as por cima da cebola.

Por fim, regue tudo com azeite.

6. Leve ao forno pré-aquecido nos 200°C e deixe assar durante 40 minutos.

Depois do bacalhau assado e de tudo lourinho, retire do forno.

Acompanhe este prato com grelos de couve ou de nabo cozidos.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!