

BACAHAU COM BROA E COM TODOS



INGREDIENTES

- 400 GR BACALHAU DESFIADO
- 8 BATATINHAS PEQUENAS (TAMANHO DE UM OVO)
- 2 OVOS
- 1 CEBOLA E 1 ALHO
- AZEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar água na Cuba até aos 0,7, de seguida os ovos, as batatas inteiras e o bacalhau. Programar Slow Cook P1 , 100° , 15 minutos.

2. Entretanto, colocar azeite no fundo de uma assadeira, a cebola partida às meias luas e o alho laminado e levar ao forno durante 10 minutos.

3. Retirar o bacalhau desfiado da água, as batatas e parti-las às rodelas e por fim os ovos, descascá-los e partir às rodelas.

4. Colocar as batatas na assadeira, de seguida o bacalhau, o ovo e por fim a broa.

5. No fim regar com um fio de azeite e levar 10 min ao forno a dourar olá broa.
