

BACALHAU COM BROA E COUVE SABOIA



INGREDIENTES

- 2 LOMBOS GROSSOS DE BACALHAU
- 1/2 CORAÇÃO DE COUVE SABOIA (OU ESPINAFRES OU GRELOS)
- 1 CEBOLA
- 1 ALHO
- 12 BATATINHAS PEQUENAS
- 250GR BROA
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- 1 LT. ÁGUA QUENTE

CONFEÇÃO

1. Colocar água quente na taça, sal e as batatas com pele (sem acessório).
2. Fechar a taça e na panela a vapor colocar os lombos do bacalhau.
3. No tabuleiro colocar a couve (ou outro legume a gosto) partida em juliana e polvilhar com um pouco de sal.
4. Programar P1 Steam, 35 min.
5. Entretanto numa assadeira colocar a cebola partida às rodelas e o alho esmagado. Levar ao forno até recozer a cebola (10min) a 180°. Retirar e reservar.
6. Retirar as batatas da taça, dar um "murro" e colocar numa assadeira com sal grosso no fundo e reservar.
7. Retirar o bacalhau e desfazer em lascas grossas.
8. Deitar o bacalhau e a couve na assadeira por cima da cebola e envolver delicadamente.
9. Por fim colocar a broa previamente ralada.
10. Regar com um fio de azeite e levar 10 min ao forno a 180° e levar também a assadeira com as batatas.