

# MIGAS DE BACALHAU COM FEIJÃO-FRADE



## CONFEÇÃO

1. Demolhe atempadamente o bacalhau desfiado. Retire a côdea ao pão, corte-o em pedaços, deite-os para a taça do robot com a lâmina picadora, junte uns raminhos de coentros e programe 30 segundos na velocidade 10. Retire e deite para uma tigela.
2. Escorra o feijão-frade. Descasque e lave os dentes de alho, deite-os para a taça e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Passe depois com a espátula, troque para o acessório misturador, adicione o azeite e as migas de bacalhau bem escorridas e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1, durante 15 minutos.
3. Junte a mistura do bacalhau à tigela com o pão, adicione também o feijão-frade, rectifique o sal, tempere com pimenta e envolva muito bem. Junte um pouco de vinagre se gostar e sirva decorado a gosto.

## INGREDIENTES

- 500 G DE BACALHAU DESFIADO
- 1 LATA GRANDE DE FEIJÃO-FRADE
- 1 PÃO CASEIRO MÉDIO
- 4 DENTES DE ALHO
- 100 ML DE AZEITE
- VINAGRE Q.B. (FACULTATIVO)
- COENTROS Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.