

# BACALHAU NA BROA À "VILA GALÉ"



## CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade
2. Colocar as cebolas partidas em quartos e os alhos inteiros. Programar velocidade 12 por 30 segundos. Descer a cebola das paredes com ajuda da espátula. Trocar para o acessório misturador. Refogar a cebola no programa Slow Cook/ Mijote P1 mas alterar para 10 minutos.
3. Colocar o bacalhau, sal e pimenta. Programar velocidade 2 , a 100° por 15 minutos. Sem tampa de vapor.
4. Acrescentar os grelos e misturar com a espátula. Programar velocidade 1, a 100• por 8 minutos.
5. Enquanto cozinha prepara-se as broas. Com uma faca afiada retire a "tampa" à broa e "escave" com um garfo o interior de modo a tirar todo o miolo possível.
6. Vai usar só o miolo de uma broa.( O restante dá para umas migas ou um bacalhau com natas. Pode congelar a broa que sobra)
7. Quando terminar , retirar da taça e acrescentar o miolo picado de 1 só broa. Mexer bem. Deve ficar "molhadinho". Se necessário acrescentar um pouco de azeite.
8. Recheiar as duas broas. Levar ao forno pré aquecido a 185° por cerca de 20/ 30 minutos
9. As broas vão ao forno sem "tampa" mas com a tampa ao lado para tostar.
10. Nota: os grelos podem ser cozidos a 100° por 25/30 minutos.
11. Nota: se puderem recheiar a broa com alguma antecedência, melhor. Porque a broa vai absorver os sabores.

## INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS
- 5 DENTES ALHO
- 100 ML DE AZEITE
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 3 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADO E DESFIADO
- MEIO MOLHO DE GRELOS COZIDOS E BEM ESCORRIDOS
- 2 BROAS MILHO PEQUENAS