



Torricado de broa e bacalhau com grão



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



150ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Gallo 1919

- 150g de lombos de bacalhau
- 200g de grão cozido
- 50g de tomate
- 30g de cebola roxa
- 400g de broa de milho
- 2g de salsa
- 1 dente de alho
- QB de sal e pimenta

1

Comece por picar a cebola e cortar o tomate em cubos pequenos, retirando-lhe primeiro a polpa.

2

De seguida, coloque-os numa tigela e junte a salsa picada. Adicione 100 ml de azeite e misture tudo muito bem.

3

Coza o bacalhau e, depois de cozido, deixe arrefecer um pouco.

4

Enquanto ainda estiver morno, junte as lascas do bacalhau à tigela e envolva, juntamente com metade do grão. Reserve.

5

Num copo liquidificador, deite o restante grão, o alho e os restantes 50 ml de azeite. Triture bem e tempere com sal e pimenta.

6

Fatie a broa de milho e torra o pão.

7

Depois de torrada, barre a broa com a pasta de grão e, depois, com a mistura de bacalhau.

8

Por cima deite um pouco de molho do bacalhau e um fio de azeite.

Produtos utilizados



Gallo 1919

Azeite Virgem Extra

Veja também

👁 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Tosta de cavala com laranja

👁 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

👁 Peixe ⌚ Médio 🍴 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

👁 Peixe ⌚ Rápido 🍴 Médio

Bacalhau à brás

👁 Peixe ⌚ Demorado 🍴 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide