



Torrocado 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 torre 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.

9

Sirva acompanhado com salada de alface.

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