



Pratos Principais

Pratos de Peixe e Marisco

Bacalhau com Broa e Espinafres em Cama de Puré de Batata

🕒 60 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 4 doses

Ingredientes

4 postas de bacalhau demolhado
3 cebolas médias
4 dentes de alho
1 de broa milho pequena q.b
1 saqueta de Puré de Batata Maggi
500 ml de água
250 ml de leite meio gordo
1 c. de sopa de manteiga
azeite q.b.
de sal q.b
de pimenta q.b

Informação nutricional

Energia	527,9 kcal	26%*
Proteínas	60,6 g	121%*
Lípidos	6,4 g	9%*
Hidratos de Carbono	51,5 g	20%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Colocar num tacho as postas de bacalhau e cobrir apenas o fundo do tacho com um pouco de água.
- 2 Levar ao lume e deixar o bacalhau cozer lentamente em lume baixo sem nunca deixar ferver para que o bacalhau não fique seco. Quando o bacalhau estiver cozido, retirar as postas para um prato, lascá-las limpando-as cuidadosamente de peles e espinhas. Reservar.
- 3 Esfarelar a broa para um recipiente e juntar dois dentes de alho bem picados. Regar generosamente todo o miolo com azeite e envolver bem. Reservar.
- 4 Preparar o puré de batata seguindo cuidadosamente as instruções da embalagem. Reservar.
- 5 Cortar as cebolas às rodelas fininhas e picar os restantes dentes de alho e colocar num tacho. Levar ao lume com um pouco de azeite, deixando cozinhar até a cebola alourar. Adicionar então os espinafres previamente lavados e deixar saltear até perderem toda a água. Adicionar por fim as lascas de bacalhau e envolver cuidadosamente.
- 6 Temperar com sal, pimenta e noz moscada a gosto. Montar as várias camadas: uma primeira camada de puré de batata, depois uma camada do preparado de bacalhau com espinafres e por fim a camada de broa. Regar com mais um fio de azeite.
- 7 Levar ao forno pré-aquecido a 180 °C, 15-20 minutos, até a broa ficar bem douradinha! Retirar do forno e servir de imediato.