

## Bacalhau com broa II



Ingredientes: 4 unidade de postas de bacalhau  
1 unidade de cebola  
0 totaste de azeite  
2 unidade de dentes de alho  
4 unidade de fatias de presunto  
0 totaste de azeitonas  
0 totaste de sal & pimenta  
0 totaste de vinho branco  
0 totaste de broa de milho

### Instruções de preparação:

No fundo de um tabuleiro coloca-se a cebola cortada às rodelas mais ou menos finas. Colocam-se as postas de bacalhau cruas (com a pele virada para cima), e rega-se com azeite. Leva-se ao lume a alourar. À parte, esfarela-se a o miolo da broa, junta-se o alho bem picado, pedacinhos de presunto às lascas, um pouco de cebola muito bem picada e azeitonas picadas. Tempera-se com sal, pimenta e vinho branco. Amassa-se tudo, até formar um massa homogénea. Coloca-se esta massa por cima do bacalhau, por forma a cobrir todo o tabuleiro. A massa não formar uma camada muito fina, uma vez que deverá servir de acompanhamento. Coloca-se o tabuleiro novamente no forno a alourar a broa, por forma a que fique tostadinha por cima.

Sugestões Adicionais: