



# 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 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.

### Produtos utilizados



*Gallo 1919*  
Azeite Virgem Extra

### Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟡 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)