

# Empadão de Bacalhau com Broa

4

– 7.00

1h 5min



## Acessórios



Picador



Misturador

## Ingredientes

250 gr broa de milho aos pedaços
6 dentes de alho
250 gr bacalhau desfiado e demolhado
3 colheres de sopa de salsa fresca
40 gr azeitonas pretas sem caroço
1 colher de chá de sal
1 colher de café de pimenta
400 ml de leite
35 gr de manteiga
35 gr de farinha
2 ovos cozidos
6 paus de delícias do mar

## Preparação

15 min

50 min

1ª	<p>Coloque a broa na taça e programe velocidade 10 durante 2 minutos com o acessório picador. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(250 gr broa + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 2 minutos)</b></li></ul>
2ª	<p>Coloque o alho e o azeite na taça e pique. Programe 30 segundos na velocidade 11 com o acessório picador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(6 dentes alho + 100ml de azeite + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 30 segundos)</b></li></ul>
3ª	<p>Troque o acessório picador pelo acessório misturador e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
4ª	<p>Adicione o bacalhau e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 10 minutos com o acessório misturador. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(+ 250 gr bacalhau + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)</b></li></ul>
5ª	<p>Sem lavar a taça coloque o leite, a farinha, a manteiga, sal, pimenta e programe Sauce, Velocidade 5 a 90°C durante 6 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(+ 400 ml leite + 35gr farinha + 35gr manteiga + 1 colher café pimenta + 1 colhe chá de sal + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: Sauce, Temperatura: 90°C, Tempo: 6 minutos)</b></li></ul>
6ª	<p>Num recipiente envolva com a ajuda de uma espátula o bacalhau, a broa ralada, a salsa, as azeitonas cortadas às rodelas (guarde algumas para decorar), o molho bechamel e retifique os temperos.</p>

7ª	Disponha numa travessa de ir ao forno 1/3 do preparado. De seguida disponha uniformemente as rodelas de ovo cozido e as delícias do mar cortadas em cubos. Coloque o restante preparado e cubra com a broa restante e decore com azeitonas pretas.
8ª	Leve ao forno durante cerca de 15 minutos.
<b>Sug:</b>	Acompanhe com legumes salteados, esparregado ou legumes cozidos a vapor.
<b>Dica:</b>	Pode fazer esta receita com sobras de bacalhau.