

---

## BACALHAU ASSADO COM COUVES E CRUMBLE DE BROA

---

### Ingredientes [4 pax]

#### Ingredientes:

4 Lombos de Bacalhau  
2 Dentes de Alho  
1 Couve-Lombarda  
250g de Broa  
25g de Coentros  
Q.b de Azeite  
Q.b de Sal  
Q.b de Pimenta-Preta  
Q.b de Vinho Branco  
Q.b de Tomilho

### Confeção:

Descongele o bacalhau e retire a pele e as espinhas.

Retire o coração da couve, corte as folhas em Chiffonade

Num tabuleiro de ir ao forno refogue a couve em azeite até amolecer. Pique dois dentes e junte à Couve. Refresque com vinho branco e deixe a couve estufar.

Triture a broa sem côdea com um pouco de azeite e coentros.

Coloque os lombos de bacalhau sobre a couve, regue com um fio de azeite e cubra com a broa. Leve ao forno a 180°C durante 12-15 minutos.