

# Bacalhau com legumes



## **Ingredientes:**

- 2 cebolas;
- 400g de ervilhas –tortas;
- 2 cabeças de nabo;
- 3 cenouras às rodelas;
- 4 postas de bacalhau demolhado,
- 500g brócolos;
- 1colher (sopa) de ervas aromáticas picadas;
- azeite q.b.

## **Preparação:**

- 1- Arranje os legumes; corte-os a gosto e coloque-os numa panela com água quente e um fio de azeite. Deixe-os cozer durante 15 minutos.
- 2- Decorrido o tempo, com cuidado e com a ajuda escumadeira, escorra os legumes, reserve-os. Coza o bacalhau na mesma água, durante 10 minutos.
- 3- Envolve o azeite com as ervas picadas. Regue o bacalhau, cozido e escorrido, com este azeite e sirva-o guarnecido com os legumes reservados.

**Bom Apetite!!!**