

# Frittata de bacalhau

Peixe —   15 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/frittata-de-bacalhau](http://chef.continente.pt/receitas/frittata-de-bacalhau)



## Ingredientes

2 ½ chávenas de sobras de crocante de bacalhau com broa

Azeite q.b.

6 ovos de solo classe M

100 ml de natas

Sal e pimenta q.b.

Salsa q.b.

1 pimento vermelho assado

## Confeção

1. Numa frigideira, salteie as sobras de crocante de bacalhau com broa num fio de azeite por cerca de 2 minutos.
2. Transfira-as de seguida para um tabuleiro pequeno.
3. Numa taça, bata os ovos com as natas e tempere com sal e pimenta.
4. Verta a mistura sobre o bacalhau, de modo a cobri-lo.
5. Leve-o ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até os ovos estarem cozinhados.
6. Retire e decore com salsa picada e o pimento assado.
7. Sirva de imediato.