

## Bacalhau panado com penne

*Chefe António Nobre - Hotel Cartuxa*

### INGREDIENTES

500 g Lombos de Bacalhau Lugrade  
500 g broa de milho  
140 g penne  
1 dente(s) alho  
azeite Truncado  
Sal Marinho Rui Simeão



### PREPARAÇÃO

Passar os lombos de bacalhau previamente demolhados e limpos de espinhas e pele, pela broa de milho e fritar em azeite quente.

Retirar assim que estiverem dourados e colocá-los sobre papel absorvente.

Entretanto, cozer a penne em água abundante, temperada com azeite, sal e o dente de alho.

Retirar e servir com o bacalhau, regando com um pouco de azeite virgem.

