



Broa tradicional com Queijo e Bacon

por Família Zambujo dos Santos

INGREDIENTES

1 broa de milho
150g de maionese
150g bacon
1 cebola
2 dentes de alho
400g de queijo Limiano Segredo do Pastor cortado em cubos

PREPARAÇÃO

Comece por tirar uma tampa à broa. Escave o interior guardando os pedaços de broa.

Faça um refogado com a cebola, os alhos bem picados e o bacon.

Quando a cebola estiver dourada, misture o queijo em cubos e deixe derreter. De seguida junte também a maionese até criar uma mistura homogénea.

Coloque a mistura dentro da broa escavada, tape com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido 200°C durante 15 minutos.

No fim do tempo retire a folha de alumínio para deixar o queijo gratinar e coloque à volta os pedaços de broa e a tampa durante 5 min.

Sirva bem quente com os pedacinhos de broa e outras tostas.

