

### Bacalhau com castanhas e brócolos

#### Ingredientes:

750 gr. de castanhas;  
2,5 dl. de leite;  
1 Colher (sopa) de manteiga;  
1 Gema de ovo;  
2 Cebolas;  
4 Postas de bacalhau;  
400 gr. de brócolos cozidos;  
2 dl. de natas, sal, pimenta, alho e azeite.

#### Preparação:

Coza as castanhas em água com sal, descasque-as e reduza-as a puré. Leve ao lume, a manteiga, o sal e a pimenta. Junte o puré de castanhas e mexa até incorporar tudo. Junte a gema de ovo e retire do lume. Leve ao lume a cebola cortada às rodelas com 2 dentes de alho e 2 dl de azeite, aloure e junte o bacalhau desfiado.

À parte, misture os brócolos e o bacalhau com as natas e tempere com alho e azeite. Coloque os brócolos e o bacalhau num pirex, em camadas alternadas e, à volta, disponha o puré de castanhas.