

Bacalhau tostado

Chefe Hernâni Ermida

Ingredientes

4 postas de bacalhau demolido
5 c.s de maionese
150g de miolo de broa
3 dl de azeite
3 dentes de alho
Acompanhamentos:
Legumes
Batata salteada
Ou puré de batata



Preparação

Leve ao lume um tacho com água, deixe ferver e junte as postas de bacalhau. Deixe-as na água durante 3 minutos, depois retire-as com a ajuda de uma escumadeira e deixe arrefecer.

Ligue o forno a 200°. Descasque os alhos, esmague-os e deite-os para um tacho. Junte o azeite e leve ao lume só para aquecer.

Triture o miolo de broa te ficar bem desfeito, barre as postas de bacalhau com a maionese e a seguir passe-as no miolo de broa, de modo a que fiquem bem cobertas. Junte o azeite aquecido com os alhos e leve ao forno até ficar bem tostado.

Retire e sirva com os acompanhamentos sugeridos



QUINTA
VALLE
MADRUGA

