

Bacalhau Confitado com Batata-Doce e Vegetais

Ingredientes

1,200Kg lombos de bacalhau (200g cada)

1l azeite

4 dentes de alho

1 pé de alecrim

1 folha de louro

1,200Kg batata-doce

300g ervilhas tortas

400g couvinhas de Bruxelas

QB sal

QB pimenta

Preparação

Descascam-se as batatas-doces e cortam-se em rodela com 1cm de grossura.

Temperam-se de sal e pimenta e vão ao forno em 2,5dl de azeite até estarem loirinhas, viram-se e deixam-se alourar do outro lado, enquanto alouram por fora, ficam cozidas por dentro.

Entretanto cozem-se as couvinhas e as ervilhas em água e sal.

Numa frigideira anti-aderente funda coloca-se o azeite, e juntam-se os alhos, o alecrim e o louro.

Depois de estar a ferver coloca-se o bacalhau com a pele para cima, tapa-se e deixa-se terminar.