Bacalhau alla Vicentina

INGREDIENTES:

400grs. bacalhau Lugrade
200grs. cebola
100grs. farinha de trigo
1/2 litro azeite Valle Madruga
50grs. queijo parmigiano
200ml. leite
3 colh. sopa salsinha
1 pitada pimenta do reino
3 anchovas
Sal Marinho Rui Simeão

PREPARAÇÃO:

O ideal é utilizar postas de bacalhau.
A primeira coisa que devemos fazer é deixar o bacalhau de molho por dois dias em água fria, trocando a água a cada 4 horas.
Para iniciar devemos retirar a pele do bacalhau e cortar em quadrados aproximadamente do mesmo
Para começar, refogue cebola picadinha em uma frigideira com metade do azeite, em seguida, adicione as anchovas cortadas em pedaços pequenos e, com o fogo baixo, adicione a salsinha picada.
Passe as postas de bacalhau na farinha de trigo.
Agora pegue uma panela mais funda e despeje metade das cebolas fritas, disponha as postas de bacalhau no fundo da panela e cubra com a outra metade do refogado.
Adicione o leite, o queijo parmigiano, o sal, a pimenta e a outra metade do azeite cobrindo completamente os pedaços de bacalhau.
Cozinhe o bacalhau em fogo baixo por 4 horas, movendo a panela de vez em quando, em um movimento circular, não utilize nenhum talher para mexer o bacalhau.
Depois de 4 horas cozinhando em fogo bem baixo seu bacalhau estará pronto.
Ele pode ser servido quente ou frio acompanhado de uma bela polenta.