

# Bacalhau à Gomes de Sá

*Chefe Vítor Sobral*

## INGREDIENTES

- 1,5 kg Bacalhau (posta alta) Lugrade
- 1,5 kg Batata
- 400g Cebola em rodelas
- 100g Azeitona preta picada
- 1,2 litro Leite
- 350 ml azeite extra-virgem Valle Madruga
- 5 Ovos cozidos, em rodelas
- 2 Dentes de alho fatiados
- . Salsa picada a gosto
- . Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- . Sal marinho Rui Simeão a gosto



## PREPARAÇÃO

Coloque o bacalhau dessalgado numa panela e escale-o em água fervente. Tampe, abafe com um cobertor e deixe descansar durante 20 min. Escorra o bacalhau, retire a pele e as espinhas e desfaça-o em lascas.

Coloque as lascas num recipiente fundo, cubra-as com leite bem quente e deixe ficar em infusão de 1h30 a Cozinhe as batatas com casca, retire a casca e corte em rodelas.

Numa panela, doure ligeiramente o alho e a cebola em azeite, junte as batatas e o bacalhau escorrido. Mexa tudo ligeiramente, mas sem deixar refogar e tempere com sal e pimenta-do-reino. Coloque o preparado imediatamente numa assadeira de barro e leve ao forno bem quente durante 10 min. Sirva na assadeira em que foi ao forno, polvilhado com salsa picada, e guarneça com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas.



Alberto Ramos Moreira  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

## História

Filho de um comerciante do Porto é a José Luiz Gomes de Sá Júnior a quem se deve a receita de Bacalhau à Gomes de Sá, que é em tudo semelhante à confeccionada actualmente, utilizando-se praticamente os mesmos ingredientes, com excepção do leite.

Cozinheiro no Restaurante "O Lisbonense" nos finais do século XIX, decidiu inovar e criar esta deliciosa receita de bacalhau, deixando as lascas de bacalhau a marinar em leite aquecido de forma a ficarem mais. Lascas essas levadas depois ao forno em azeite finíssimo, com batatas, alho, cebola e na hora de servir, azeitonas pretas, salsa e ovo cozido.

Em 1926, perdeu-se este grande cozinheiro mas ficou um dos mais famosos pratos da gastronomia portuguesa, ainda hoje cozinhado nos melhores restaurantes e nas nossas casas.