

Bochechas de bacalhau com berbigão e cebolinho

Ingredientes:

1 dente de alho picado;
75 ml de azeite Valle Madruga;
200 g de bochechas de bacalhau Lugrade;
30 berbigões;
50 ml de vinho branco;
1 colher de sopa de cebolinho picado;
sal marinho Rui Simeão.



Preparação:

Ponha numa caçarola tapada o vinho branco e o berbigão.

Deixe cozinhar até o berbigão abrir.

Com a ajuda de uma escumadeira, retire todos os berbigões para uma bandeja congelada, para interromper a cozedura e não ficarem "borracha".

Retire a concha com cuidado.

Reduza o líquido que fica na caçarola até ter apenas três colheres de sobremesa de suco. Arrefeça.

Refogue numa frigideira o dente de alho picado e os 75 ml de azeite.

Quando o alho começar a "dançar", junte as bochechas de bacalhau e deixe cozinhar cerca de 3 minutos.

Retire o azeite e deite as bochechas numa tampa virada ao contrário para arrefecerem um pouco.

Volte a colocar as bochechas na frigideira, fazendo movimentos de vaivém e deitando aos poucos as colheres do líquido dos berbigões que preparou anteriormente.

Por último, quando os ingredientes estiverem ligados, junte os berbigões e o cebolinho picado e sirva



Alberto Ramos Moreira
935 626 736
a.t.moreira.email@sapo.pt