

Bacalhau à Algarvia

INGREDIENTES

600 grs de bacalhau seco Lugrade;
800 grs de batatas ;
2 dl de azeite Valle Madruga;
150 grs de cebolas ;
3 dentes de alho ;
50 grs de farinha ;
1 ramo de salsa ;
Sal Marinho Rui Simeão q.b.



PREPARAÇÃO

Corte o bacalhau salgado e seco em quadrados com cerca de 5 cm. Demolhe em água fria, com uma antecedência de 24 horas.

Limpe o bacalhau de escamas e espinhas e ponha a escorrer.

Num tacho, à parte, ponha o azeite e leve ao lume para aquecer.

Passo o bacalhau pela farinha e deixe alourar nos dois lados. Depois de alourado, retire para uma travessa.

Pique o alho e corte a cebola às rodelas.

Refogue o alho e a cebola no azeite onde fritou o bacalhau e deite sobre o mesmo. Polvilhe com salsa picada.

Num tacho, à parte, coza as batatas com pele em água e um pouco de sal.

Depois de cozidas, escorra a água e deixe arrefecer.

Descasque as batatas, corte às rodas grossas e, numa frigideira, aqueça-as em azeite.

Sirva em volta do bacalhau.

Conselho: Utilize, de preferência, um bacalhau com espessura de cerca de 3 cm.

QUINTA
VALLE
MADRUGA



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

