

Bacalhau com marmelos

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

4 lombos de bacalhau Lugrade
4 marmelos grandes
2 cebolas
4 dentes de alho
1,5 dl de azeite Truncado
3 tomates pelados
1 c.de chá de pimentão doce
5 c.s de vinho do porto
Sal Marinho Rui simeão
Raminhos de salsa
Farinha q.b
pimenta



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



PREPARAÇÃO

Ligue o forno a 180°. Descasque as cebolas e corte-as em meias luas. Deite-as para uma frigideira, junte 2 colheres de sopa de azeite e leve ao lume. Deixe cozinhar até ficar macia.

Corte o tomate em rodelas e ponha a escorrer em cima de um pano ou papel de cozinha.

Abra a embalagem da base para pizza, desenrole e coloque-a no tabuleiro do forno em cima do papel onde vem embrulhada. Leve ao forno durante 10 minutos.

Numa tigela, misture a Ricota com o leite, metade do queijo ilha, 3 c.s. de azeite, tempere de sal e pimenta, mexa bem e espalhe em cima da massa. Junte a cebola, o tomate e leve ao forno mais 8 minutos.

Retire do forno, junte o presunto, o resto do queijo, polvilhe com o cebolinho e sirva.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira_email@sapo.pt