

Bacalhau à Confraria

Chefe Silva

INGREDIENTES

4 postas de bacalhau graúdo Lugrade
Farinha (para polvilhar)
Sal Marinho Rui Simeão
1 ovo batido
Pão ralado (para panar)
1 cebola grande (cortada em rodellas finas)
3 dentes de alho (cortados em rodellas finas)
1,5 dl de azeite Quinta do Peto
1kg de batatas
Óleo q.b. (para fritar as batatas)



PREPARAÇÃO

Demolhe convenientemente o bacalhau. Escalde-o em água a ferver, retire-o com cuidado e tire-lhe as espinhas sem deformar as postas.

Enxugue-as e passe-as primeiro por farinha, depois por ovo batido e depois por pão ralado. Aconchegue-as e sacuda os excessos.

Num tabuleiro, espalhe um pouco de azeite, metade dos alhos e metade da cebola e, por cima, coloque as postas de bacalhau.

Em seguida, espalhe por cima destas o resto dos alhos e da cebola e regue com o restante azeite.

Leve a assar no forno a 170°C durante cerca de 20 minutos, regando uma vez por outra com o próprio azeite, sem deixar assar demais.

Sirva com batatas fritas às rodellas.

Nota: Também pode ir ao forno já com as batatas fritas em volta e com a cebola por cima.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt