

Bacalhau à Transmontana

Prato Transmontano

INGREDIENTES

4 postas de bacalhau demolido Lugrade
4 fatias de presunto
1 colher de sopa de farinha de trigo
2-4 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de azeite Valle Madruga
1 dl de vinho branco
2 cálices de vinho do Porto
2 cebolas
1 tomate maduro
1 ovo batido
alho q.b.
folha de louro
salsa q.b.
pimenta moída na altura q.b.
puré de batata q.b.
1 ovo cozido
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Ao bacalhau retiram-se as peles, cortam-se as postas ao meio, no sentido da largura e entre as duas metades coloca-se uma fatia de presunto previamente demolido.

Colocam-se as postas, num tabuleiro de preferência de barro, que se untou com manteiga.

Cobrem-se com rodela muito finas de cebola, que foram alouradas primeiro, servindo o azeite (com manteiga), que as fritou, para misturar com o alho picado, o tomate e a farinha desfeita no vinho branco.

Tempere este molho com sal e pimenta, junta-se-lhe o vinho do Porto e regam-se as postas de bacalhau com ele. Depois polvilha-se com salsa picada, cobre-se tudo com puré de batata e pinta-se com ovo batido.

Vai ao forno a alourar.

Sirva depois de alourado, decorado com salsa picada e ovo cozido ralado.

Acompanhe com uma salada verde.

Fonte: Felicia Sampaio, Editora Culinária do Roteiro Gastronómico de Portugal



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

