

Bacalhau à chefe

Chefe Silva

INGREDIENTES

700 g de bacalhau congelado Lugrade
1,2 kg de batatas
6 Ovos
4 dentes de alho
3 cebolas grandes
1/2 pimento Morrone
1 folha de louro
0,5 dl de azeite Valle Madruga
2 colheres (sopa) de azeite Valle Madruga
Salsa q.b.
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
Azeitonas inteiras q.b.
Óleo para fritar
Papel absorvente



PREPARAÇÃO

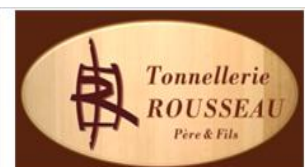
Descongele o bacalhau e leve-o a cozer com um ramo de salsa e a folha de louro. Escorra, deixe amornar, retire-lhe as peles e espinhas e lasque-o. Reserve.

Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho. Pique os dentes de alho e corte as cebolas em meias luas. Numa frigideira aqueça o azeite, junte as cebolas e os dentes de alho e deixe refogar muito bem. Depois retire do lume e reserve.

Descasque e lave as batatas e corte-as em palitos finos. Depois frite-as a gosto, retire e escorra-as em papel absorvente.

Coloque os ovos numa tigela e tempere com sal e pimenta. Aqueça o azeite, junte os ovos e mexa até que fiquem cozinhados. Retire e pique-os finamente, como vê na foto.

Numa tigela junte as batatas com a cebola, o bacalhau, o ovo e salsa picada. Envolve tudo muito bem e disponha numa travessa. Decore com tiras de pimento, azeitonas e polvilhe com salsa picada.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira_email@sapo.pt

