

# 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](mailto:a.t.moreira_email@sapo.pt)

