

Torta de bacalhau pesto de tomate seco canónigos

Chefe Augusto Lima

INGREDIENTES

Ingredientes para a massa

500 gr – farinha sem fermento tipo 65
75 gr – açúcar
75 gr – margarina/manteiga
20 gr – fermento de padeiro
75 gr – água/leite/caldo de cozer as peles e espinhas do bacalhau
3 – ovos
1 pitada – sal marinho Rui Simeão

Ingredientes para o recheio

½ l – leite/caldo de cozer espinhas e peles do bacalhau
75 gr – farinha
75 gr + 75 gr – azeite Truncado
500 gr – bacalhau desfiado Lugrade
120 gr – cebola
120 gr – pimento vermelho
120 gr – pimento verde
4 – dentes alho
1 – folha louro
q.b. – coentros



Ingredientes para o pesto de tomate seco e pinhões

100 gr – tomate seco
30 gr – Pinhões
1 dl – azeite Truncado
1 – dente alho

Ingredientes para o acompanhamento/decoração

q.b. – canónigos

Como fazer a massa

Retirar um pouco da farinha para dissolver o fermento de padeiro com um pouco de água morna. Deixar repousar. Abrir um buraco na restante farinha e deitar o açúcar, o sal, os ovos, a raspa do limão, o leite e a margarina (se estiver dura custa mais a trabalhar a massa pelo que se pode derreter ligeiramente ou retirar do frio com antecedência. Por fim juntar a mistura do fermento já dissolvido e amassar muito bem até fazer véu (quando se estica a massa, ela não rompe). Levedar.

Como fazer o recheio

Fazer um molho branco/"béchamel" com a gordura, farinha e 75 gr de azeite. Saltear os pimentos, cebola, alho, louro no restante azeite. Juntar num recipiente, o salteado, o "béchamel" e o bacalhau. Envolver todos os ingredientes e rectificar tempero.

Como fazer o "pesto"

Macerar o tomate no azeite e triturar com o pinhão e o alho

Como fazer a torta

Esticar a massa e rechear com o preparado de bacalhau. Enrolar e deixar levedar de novo. Pintar com gema de ovo e cozer em forno pré aquecido a 170.° C.

