

Bacalhau à D. Tonho

Prato típico português

INGREDIENTES

800 gr de lombo de bacalhau Lugrade
100 gr de presunto
2 dl de azeite Truncado
1 dl de vinagre de vinho branco
1 colher de café de colorau
1 kg de batatas
2 kg de couve coração
500 gr de cebola às rodelas
6 dentes de alho
1 ovo cru + 1 ovo cozido
Farinha triga q.b.
Sal e pimenta q.b.
Óleo para fritar
2 folhas de louro
Salsa picada q.b.



PREPARAÇÃO

Corta-se o bacalhau pelo menos com 48 horas de antecedência, coloca-se em água fria, mudando a mesma três vezes ao dia. No dia da confecção passam-se as postas por farinha e ovo batido, fritando-se de seguida em bastante óleo.

Em simultâneo, faz-se a cebolada da seguinte forma: mete-se num tacho ao lume com azeite, presunto em tiras finas, cebolas (rodelas) e alho (rodelas), deixa-se ferver e junta-se o colorau, sal, pimenta, louro e refresca-se com vinagre. Coze-se a couve em água e sal e arrefece-se, para depois a saltear em azeite, alho (picado), sal, pimenta e vinagre.

Levam-se à mesa as postas no meio de uma caçarola baixa de loiça tradicional, ficando de um lado batatas fritas às rodelas, do outro a couve salteada, em cima a cebolada e polvilha-se com salsa, ovo (picados) e



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

