

Bacalhau à Gomes de Sá

Prato típico português

INGREDIENTES

postas de Bacalhau Lugrade demolido
Batata
dentes de alho
cebolas
ovos cozidos
Azeite Valle Madruga q.b.
salsa q.b.
azeitonas pretas a gosto
leite magro q.b.
Sal Marinho Rui Simeão



PREPARAÇÃO

Segundo a eventual receita original de José Luís Gomes de Sá Júnior

" Pega-se no bacalhau demolido e deita-se numa caçarola.

Depois, cobre-se tudo com água a ferver, e, depois, tapa-se com uma baeta grossa ou um pedaço de cobertor e deixa-se, então, assim, sem ferver, durante 20 minutos.

A seguir, ao bacalhau que está na caçarola e que devem ser 2 quilos pesados em cru, tiram-se-lhe todas as espinhas e faz-se em lascas e põe-se num prato fundo, cobrindo-se com leite quente, deixando-o, em infusão, durante uma hora e meia a duas horas.

Depois, em uma travessa de ir ao forno, deita-se três decilitros de azeite fino do mais fino (isto é essencial), quatro dentes de alho e oito cebolas a alourar.

Ter já dois quilos de batatas (cortadas, à parte, com casca) às quais se lhes tira a pele e se cortam às rodelas da grossura de um centímetro e bota-se as batatas mais as lascas do bacalhau, que se retiram do leite.

Põe-se, então, na mesma travessa, no forno, deixando-se ferver tudo, por dez a quinze minutos.

Serve-se, na mesma travessa, com azeitonas grandes pretas, muito boas, e mais um ramo de salsa muito picada e rodelas de ovo cozido.

Deve-se servir bem quente, muito quente. "

