

# Bacalhau à moda de Fafe

Chefe Helio Loureiro

## INGREDIENTES

500 g Bacalhau da Noruega Lugrade  
400 g batata cozida  
4 ovo cozido  
10 g alho  
2 dl azeite virgem extra Valle Madruga  
100 g cebola  
5 g cominhos  
4 g pimenta branca  
salsa qb  
Flor de sal Rui Simeão



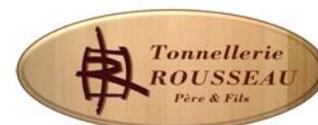
## PREPARAÇÃO

Coza o bacalhau previamente demolido e desfaça-o com um pano para que fique bem desfiado.

Leve ao lume o azeite com a cebola e alhos picados e deixe alourar. Junte a batata cozida esmagada com um garfo e o bacalhau.

Mexa tudo muito bem e adicione os ovos cozidos picados grosseiramente e a salsa picada. Tempere de sal, pimenta branca, cominhos e coloque numa travessa funda.

Sirva com broa de milho frita em azeite.



Alberto Moreira  
+ 351 935 626 736  
a.t.moreira.email@sapo.pt