

Bacalhau cremoso no pão com grelos salteados

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

400g de bacalhau Lugrade cozido e limpo de espinhas e pele
750g de batata cozida
500g de grelos cozidos
2 dl de azeite Valle Madruga
1 pão de mistura com cerca de 600g
4 dentes de alhos
2 dl de azeite Valle Madruga
2 dl de natas
1 raminho de salsa picada
100g de mozzarella ralada
Sal Marinho
Pimenta preta acabada de moer



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Marquês de **Marialva** Grande Reserva Tinto 2010



PREPARAÇÃO

Corte um chapéu ao pão e retire-lhe o miolo de modo a deixar o pão inteiro;
Pique os grelos e coloque-os numa frigideira;
Junte três colheres de sopa de azeite e tempere com sal e pimenta e deixe-os aquecer;
Ligue o forno a 180°, descasque os alhos e pique-os muito finos;
Coloque-os num tacho e adicione o resto do azeite;
Leve ao lume e deixe aquecer bem. Junte o bacalhau e mexa bem até ficar bem desfeito;
Adicione a batata esmagada, mexa bem e junte as natas aos poucos, mexendo sempre até ficar uma mistura cremosa que
Junte a salsa picada, verifique o sal e adicione uma pitada de pimenta acabada de moer;
Depois no interior do pão camadas alternadas de bacalhau e grelos;
A última camada deve ser de bacalhau;
Espalhe em cima a mozzarella e leve ao forno durante 15 minutos.



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

