

Pastéis de Bacalhau com Arroz de Grelos

Chefe Silva

Ingredientes para os Pastéis

500 gr de bacalhau Lugrade
500 gr de batatas
4 ovos
0,5 dl de azeite Valle Madruga
1 dente de alho
1 cebola pequena picada finamente
1 c.s. de salsa fresca picada finamente
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
Azeite Truncado



PREPARAÇÃO

Demolha-se o bacalhau. Descasca-se, corta-se, lava-se e coze-se as batatas junto com o bacalhau. Em seguida, escorre-se bem.
Limpa-se o bacalhau de peles e de espinhas desfaz-se muito bem.
Escorre-se as batatas e desfaz-se em puré.
Junta-se o bacalhau, junte com as gemas, a salsa, a cebola e o alho refogados em azeite mas sem alourar (apenas para murchar).
Amassa-se bem e tempera-se de sal e pimenta.
Junta-se uma pitada de sal às claras e bate-se em castelo firme.
Mistura-se à mistura do bacalhau, cuidadosamente, sem bater.
Com duas colheres, faz-se a forma dos pastéis, fritando-os numa mistura de azeite e óleo, até alourar. Servem-se quentes.

Ingredientes para o arroz

1 molho de grelos
1 chávena de arroz
2 1/2 cháv. água a ferver (utiliza-se a água de cozer os grelos, completando o que falta)
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
Azeite Valle Madruga q.b.

PREPARAÇÃO

Cortem-se os talos mais grossos dos grelos e depois picam-se os grelos em 3 ou 4 pedaços.
Colocam-se numa panela com água e sal e deixam-se cozer cerca de 5 minutos.
Escorrem-se, reservando-se a água de cozedura.
Noutro tacho coloca-se um pouco de azeite e depois o arroz tempera-se de sal e pimenta e deixa-se fritar um pouco.
Juntam-se os grelos escorridos e envolve-se bem.
Rega-se com a água, mexe-se, tapa-se e deixa-se ferver cerca de 7 minutos, desligando o lume e deixando abafado durante cerca de 15 minutos.