Bacalhau dourado com batata doce

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

300g de bacalhau Lugrade demolhado limpo de peles e espinhas e desfiado em cru

400g de batata doce

120g de cenoura ralada

1 cebola grande

3 dentes de alho

1 folha de louro

1 raminho de salsa picada

1 dl de azeite

3 ovos

Sal Marinho

Pimenta acabada de moer

Azeitonas pretas

Ligue o forno a 180º



Chão da Quinta Premium Tinto 2014



PREPARAÇÃO

Forre o tabuleiro de forno com papel vegetal (ou de alumínio)

Lave a batata doce com a casca e rale-a no ralador ou robô

Depois espalhe-a em cima do papel e leve ao forno cerca de 20 minutos até ficar bem crocante

Descasque a cebola e os alhos, pique os alhos e deite-os para um tacho

Junte a cebola cortada em meias luas finas, o louro e o azeite

Leve ao lume e deixe cozinhar até a cebola ficar macia

Junte a cenoura ralada, misture e deixe cozinhar durante 5 minutos

Bata os ovos com uma pitada de sal

Junte ao tacho o bacalhau e misture

Deixe cozer durante 3 minutos e depois junte a salsa e os ovos

Misture tudo

Junte a batata doce e misture delicadamente

Sirva de imediato polvilhado com salsa picada e acompanhe com azeitonas pretas.