

# Bacalhau à bruxa de Valpaços (6 pessoas)

## Prato típico de Valpaços

### INGREDIENTES

1 kg de bacalhau **Lugrade**;  
6 cebolas;  
2 alhos;  
1 dl de azeite;  
1 colher de sopa de manteiga;  
50 g de toucinho;  
600 g de batatas;  
3 colheres de sopa de vinagre;  
3 colheres de sopa de farinha de trigo;  
1 ramo de salsa  
Sal Marinho  
Pimenta



### PREPARAÇÃO

Deixe o bacalhau a demolhar durante 48 horas.

Depois, tire-lhe a pele e as espinhas.

Corte as cebolas às rodelas.

Pique o toucinho e corte os alhos às tiras.

Cubra o fundo do tacho com uma porção das cebolas, sobre estas coloque uma porção de bacalhau e sobre este coloque uma porção de batatas, de toucinho e dos restantes condimentos.

Polvilhe com uma colher de farinha.

Faça isto sucessivamente até completar três camadas de cada ingrediente.

Adicione o azeite, tape o tacho e leve ao lume (cerca de 30 minutos), regando sempre com o próprio molho.

### Mas quem era realmente a Bruxa de Valpaços ?

Na realidade era uma cozinheira e muito mais conhecida pelos dotes culinários que por feitiçarias.