

BACALHAU À BRÁS



Revista
Jun. | Jul. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



INGREDIENTES

- 500 gr de Bacalhau Dias em tiras
- 1.5 dl de azeite 0.7°
- 3 dente de alho
- 1 folha de louro
- 2 cebolas grandes
- 3 batatas
- Óleo para fritar
- 1 raminho de salsa
- 6 ovos
- Pimenta preta do moinho
- 50 gr de azeitonas pretas

PREPARAÇÃO

Cortar a cebola em lâminas e picar os alhos. Picar a salsa e cortar as batatas em tiras finas • Descongelar o bacalhau e retirar alguma água pressionando ligeiramente • Numa caçarola anti-aderente colocar o azeite e refogar o alho picado e a cebola ao mesmo tempo para não queimar o alho • Juntar a folha de louro • Quando a cebola estiver macia, adicionar o bacalhau e deixar cozinhar 2 ou 3 minutos • Fritar à parte em óleo as batatas em tiras e escorrer, sem deixar ganhar côr • Juntar as batatas ao preparado anterior e temperar com pimenta preta, a salsa picada e adicionar os ovos batidos, incorporando bem mas não deixando cozer até secarem • Adicionar as azeitonas e servir rapidamente