

BÔLA DE BACALHAU E AZEITONAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

700g de bacalhau demolido
80 ml de azeite
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
100g de rodela de azeitonas pretas
1 colher de sopa de folhas de orégãos
6 ovos
290g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de sopa de fermento em pó
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por fatia: 0.58 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/bola-bacalhau-azeitonas-29695/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 5 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire para um prato e deixe arrefecer. Reserve 60 ml de água de cozer o bacalhau. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie-o.
2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite, os alhos e a folha de louro. Deixe aquecer ligeiramente. Junte o bacalhau e salteie durante 2 minutos. Retire a folha de louro e apague o lume.
3. Parta os ovos para uma tigela e bata. Quando os ovos estiverem fofos e volumosos, enquanto bate, junte a farinha, o fermento e os 60 ml de água de cozer o bacalhau. Bata até que tudo fique bem misturado. Tempere a massa com sal, pimenta e as folhas de orégãos. Misture bem com uma colher. Adicione o refogado do bacalhau e as azeitonas. Envolve tudo muito bem.
4. Coloque a massa numa forma com 27cm de diâmetro, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Alise. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 40 minutos. Depois da bôla cozida, retire-a. Depois de desenformada está pronta a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com