

Sonhos de Bacalhau

INGREDIENTES PARA 24 SONHOS

1 lombo de bacalhau demolido
com cerca de 270g
60g de manteiga
1 casca de limão
125 ml de leite
125g de farinha de trigo sem fermento
3 a 4 ovos grandes
50g de cebola picada finamente
1 dente de alho picado
Salsa picada
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Óleo para fritar
Para a maionese de azeitonas e alho
2 colheres de sopa bem cheias de maionese
50g de azeitonas pretas descaroçadas
Folhinhas de salsa
1 dente de alho



Tempo de preparação: 1 hora

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f21/sonhos-bacalhau-43009/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Passado o tempo, retire com uma escumadeira para um prato e reserve 125 ml de água de cozer o bacalhau. Depois de frio, retire a pele e espinhas e desfie o bacalhau.
2. Num tacho, leve ao lume o leite, os 125 ml de água de cozer o bacalhau, a casca de limão, a manteiga e umas pedrinhas de sal. Deixe ferver e derreter a manteiga. Retire a casca de limão e de uma só vez, junte a farinha e mexa energéticamente. Quando a massa formar uma bola, retire-a e deixe arrefecer durante 10 minutos.
3. Coloque a massa numa tigela, junte 1 ovo e bata. Enquanto bate, adicione os restantes ovos um a um. Caso a massa esteja muito seca, adicione o 4º ovo.
4. Depois da massa homogénea, envolva com uma colher, a cebola, o alho, a salsa e o bacalhau. Por fim, tempere com um pouco de pimenta.
5. Retire colheradas de massa e frite em óleo quente com o lume brando. A fritura dos sonhos demora algum tempo, pois estes irão abrir, rodar sozinhos e fritar por igual. Depois dos sonhos lourinhos, retire-os com uma escumadeira para um prato com papel absorvente.
6. Entretanto, prepare a maionese. Numa picadora, coloque o alho cortado em pedaços, a salsa, e as azeitonas. Triture tudo até que fique bem picado. Misture muito bem o preparado com a maionese.
7. Sirva os sonhos como entrada ou petisco, acompanhados da maionese. Se quiser, também pode servir como refeição, acompanhados de um arroz. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!