

EMPADÃO DE BACALHAU

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 40 MINUTOS

1 kg de bacalhau demolido
1700g de batatas
125 ml de azeite
2 cebolas cortadas em rodelas meia-lua
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
Meio pimento vermelho cortado em tiras
Meio pimento verde cortado em tiras
4 tomates maduros cortados em rodelas meia-lua
100g de chouriço cortado em cubos

2 colheres de sopa de polpa de tomate
200 ml de vinho branco
1 molhinho de salsa picada
30 azeitonas pretas descaroçadas
50g de manteiga
250 ml de leite
Rodelas de chouriço q.b.
1 ovo batido para pincelar
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire e deixe arrefecer.
2. Junte as batatas à água de cozer o bacalhau. Tempere com sal e deixe cozer aproximadamente 25 minutos, até as batatas ficarem cozidas.
3. Entretanto, limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie.
4. Depois de cozidas, escorra as batatas e faça puré. Leve o puré ao lume e junte a manteiga, o leite e tempere com noz-moscada. Mexa até a manteiga derreter e o puré ficar fofo.
5. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar um pouco. A meio do refogado, junte o pimento vermelho, o pimento verde e os tomates. Mexa e deixe refogar.

6. Passado 2 minutos, junte a polpa de tomate, a salsa picada, o chouriço cortado em cubos e o vinho branco. Deixe cozinhar mais 10 minutos.
7. Junte o bacalhau e mexa muito bem. Tempere com pimenta e deixe cozinhar mais 3 minutos.
8. Num tabuleiro de ir ao forno, untado com azeite, coloque no fundo metade do puré. Por cima, espalhe o recheio do bacalhau. Por cima do bacalhau, espalhe as azeitonas. Cubra tudo com o restante puré e alise. Pincele o puré com o ovo batido. Por fim, espalhe as rodelas de chouriço por cima.
9. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° durante 30 minutos. Depois do empadão loirinho está pronto a servir.

Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 1.66 €

<http://www.saborintenso.com/f17/empadao-bacalhau-10961/>

www.saborintenso.com