

BACALHAU À BRÁS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

500g de bacalhau
500g de batata palha
2 cebolas cortadas em rodela meia lua
3 dentes de alho picados
3 folhas de louro
1dl de azeite
10 ovos
Azeitonas pretas q.b.
Salsa picada q.b.
Sal refinado q.b.
Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois de cozido, coloque o bacalhau num prato e deixe arrefecer. Limpe o bacalhau de espinhas e peles e desfie-o. Num tacho largo, leve ao lume o azeite e as cebolas, deixe refogar bem sem queimar. A meio do refogado junte os alhos picados e as folhas de louro e deixe refogar. Entretanto, parta os ovos e tempere com sal e pimenta, bata-os um pouco. Depois da cebola refogada, junte o bacalhau e deixe fritar um pouco, junte a batata e envolva bem. Deixe aquecer um pouco e junte os ovos. Mantenha o lume baixo para não queimar no fundo e para que os ovos não fiquem muito passados. Envolva tudo e junte a salsa picada e algumas azeitonas. Deixe entre 30 a 45 segundos o lume aceso. Por fim, decore com azeitonas e com um pouco de salsa picada.

Custo: 9.00 € ; Custo por pessoa: 1.50 €

<http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-bras-495/>

www.saborintenso.com