

BACALHAU À GOMES DE SÁ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

600g de bacalhau demolhado
1kg de batatas
2 cebolas cortadas em meias-luas
2 dentes de alho cortados em rodelas
80g de pimento vermelho cortado em tiras
3 folhas de louro
Azeitas pretas q.b.
4 ovos cozidos
Salsa picada q.b.
2dl de azeite
Sal grosso q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos.

Depois de cozido, coloque o bacalhau num prato.

Na água do bacalhau, coloque as batatas com casca a cozer, tempere com sal e deixe cozer durante 20 minutos.

Retire as peles, as espinhas e desfie o bacalhau em lascas grossas para não ficar muito desfeito.

Depois das batatas cozidas, retire-as e deixe arrefecer, retire-lhes a pele e corte-as em rodelas grossas.

Num tacho largo, coloque o azeite, cebolas, os alhos, as folhas de louro e os pimentos, deixe refogar tudo lentamente, sem queimar.

Junte o bacalhau ao refogado, mexa tudo e deixe refogar mais uns minutos.

Junte as batatas e envolva com cuidado para não partir.

Polvilhe com a salsa picada a gosto e envolva mais um pouco.

Coloque numa travessa.

Corte os ovos às rodelas e espalhe por cima do bacalhau, espalhe também as azeitonas.

Por fim, salpique com salsa picada para ficar mais bonito.

Sirva com salada de alface e tomate.



Custo: 7.50 € ; Custo por pessoa: 1.87 €

<http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-gomes-sa-280/>

www.saborintenso.com