

STROGONOFF DE BACALHAU



INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

600g de bacalhau cozido em lascas
1 cebola picada
4 dentes de alho picados
5 colheres de sopa de azeite
1 sopa de cogumelos instantânea em pó
1 pimento vermelho pequeno cortado em tiras
200g de cogumelos frescos laminados
2 colheres de chá de açafrão
1 dl de vinho branco
Meio litro de água de cozer o bacalhau
1 colher de sopa de salsa picada
1 colher de chá de colorau
1 colher de chá de orégãos
2 dl de natas

PREPARAÇÃO

Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos picados e o pimento vermelho. Deixe refogar tudo. Depois de tudo refogado, junte os cogumelos, a salsa picada, o açafrão, o colorau e os orégãos. Mexa tudo e junte o vinho branco.

Deixe cozinhar 5 minutos.

Dissolva a sopa de cogumelos na água de cozer o bacalhau.

Junte a sopa de cogumelos (já dissolvida) no refogado e deixe ferver.

Quando começar a ferver, junte o bacalhau e mexa.

Deixe cozer 5 minutos em lume brando.

Passado 5 minutos junte as natas e envolva tudo.

Quando começar a ferver apague o lume e está pronto a servir.

Acompanhe com arroz de ervilhas.

Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 2.00 €

<http://www.saborintenso.com/f17/strogonoff-bacalhau-848/>