

BACALHAU À BRÁS À ANTIGA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

600g de bacalhau demolhado,
limpo de peles e de espinhas e cortado
em cubinhos de 1 cm
750g de batatas cortadas em cubinhos de 1 cm
6 ovos
70 ml de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
150g de chouriço de carne cortado em cubinhos
Azeitonas pretas q.b.
Salsa picada q.b.
Sal fino q.b. (caso o bacalhau seja muito salgado,
não utilize sal nesta receita)
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 1.40 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/bacalhau-bras-antiga-35787/>

PREPARAÇÃO

1. Frite as batatas em óleo quente.
Depois de fritas, retire-as e coloque-as num prato com papel absorvente.
Tempere com um pouco de sal fino.
2. Parta os ovos para uma tigela.
Tempere com umas pedrinhas de sal e pimenta.
Bata com uma vara de arames.
3. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e o louro.
Mexe e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar.
4. Ao refogado, junte o chouriço e deixe saltear um pouco.
Adicione os cubinhos de bacalhau.
Misture e deixe fritar durante 2 minutos.
5. Passado os 2 minutos, misture a batata.
Regue tudo com os ovos.
Sem parar de mexer, deixe cozinhar em lume médio até que os ovos fiquem passados.
E está pronto a servir.
Sirva salpicado com a salsa picada e azeitonas pretas.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com