

SALADA DE BACALHAU E BATATA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

400g de bacalhau em posta ou em lombo
500g de batatas com casca
2 ovos
1 pimento verde
125 ml de azeite
2 colheres de sopa de vinagre
3 dentes de alho esmagados
1 cebola pequena picada
50g de azeitonas pretas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 1.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/salada-bacalhau-batata-19801/>

PREPARAÇÃO

1. No fundo de um tabuleiro de ir ao forno, coloque os alhos e metade do azeite. Por cima coloque o bacalhau e regue-o com o restante azeite.
2. No forno pré-aquecido nos 200°, coloque o bacalhau e na grelha, coloque o pimento. Deixe assar entre 20 a 30 minutos.
3. Entretanto, numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque as batatas e os ovos a cozer. Passado 10 minutos, retire os ovos.
4. Quando os pimentos e o bacalhau estiverem assados, retire-os. Retire o bacalhau para um prato e deixe arrefecer. Coe o azeite e reserve.
5. Passado cerca de 25 minutos e depois das batatas cozidas, retire-as. Deixe arrefecer.
6. Retire as peles e as sementes ao pimento e desfie. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie. Descasque os ovos. Retire a pele das batatas. Junte o vinagre ao azeite e misture.
7. Num prato ou numa travessa, faça uma cama com rodela de batata. Por cima, espalhe um pouco de cebola e de tiras de pimento. Regue com um pouco de molho e por cima, espalhe um pouco de bacalhau. Por cima, espalhe mais um pouco de cebola e tiras de pimento. Regue tudo com o molho.
8. Decore com gomos de ovo cozido e azeitonas.

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

Saborintenso.com