

SOPA DE BACALHAU COM GRÃO

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

500g de bacalhau demolhado
200g de grão seco demolhado em
água fria durante 12 horas
ou 400g de grão de bico cozido
3 batatas médias com casca
4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada finamente
2 dentes de alho picados
1 folha de louro cortada ao meio
1 ovo por pessoa
1 colher de sopa de vinagre de vinho branco
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 5.50 € | Custo por pessoa: 0.91 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-bacalhau-grao-38888/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e coloque o grão a cozer durante 1 hora. A meio do tempo, junte as batatas e deixe cozer mais 30 minutos.
2. Entretanto, numa panela com água a ferver, coza o bacalhau durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer. Reserva a água de cozer o bacalhau. Depois do grão e das batatas cozidas, retire.
3. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie. Retire a pele às batatas e corte-as em cubinhos.
4. Num tacho largo leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e o louro. Deixe refogar em lume médio aproximadamente 5 minutos até que a cebola fique bem refogada e sem deixar alourar.
5. Adicione o bacalhau ao refogado e mexa. Adicione o grão cozido e 1200 ml de água de cozer o bacalhau coada numa rede fina. Tempere com pimenta. Mexa e deixe ferver. Quando começar a ferver, junte os cubinhos de batata. Misture e logo que comece a borbulhar, retire do lume.
6. Entretanto, num tacho com 1,5l de água a ferver, tempere com sal. Adicione o vinagre. Mexa e coloque o lume brando. Junte os ovos partidos, um a um, cuidadosamente. Deixe escalfar em lume brando durante 3 minutos. Depois dos ovos escalfados, retire-os com uma escumadeira para um prato. Sirva a sopa com o ovo por cima. Salpique a sopa com salsa ou coentros picados. Acompanhe com fatias finas de pão alentejano ou de Mafra. E está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!