

RECEITA



Bacalhau Dourado

Ingredientes p/4 pessoas

Bacalhau desfiado demolhado	0,120 gr.	Azeite	0,4 dl
Batata	80 gr.	Óleo	0,4 dl
Ovos	2 uni.	Sal	q.b.

Confeção



Preparar - Desfiar o bacalhau depois de demolhado



Cortar - As batatas em formato de batata palha muito fininhas



Fritar - As batatas em óleo a 150°



Fritar - Colocar num sauté com azeite ao lume e aquecer. Saltear o bacalhau desfiado. Juntar as batatas e envolver.



Adicionar - Ovos batidos e envolver. Sugerimos que acompanhe com azeitonas e alface de salada

