

RECEITA












Bacalhau à Santa Luzia

variante do bacalhau à Zé do Pipo,
em que o puré de batata não vai ao forno

Ingredientes p/4 pessoas

Bacalhau de Lombo demolhado	4 Postas	Mostarda	1 colher de chá	Óleo	5 dl
Cebolas	2 uni.	Polpa de Tomate	2 colheres de sopa	Manteiga	50 g
Dentes de Alho	2 uni.	Vinagre	1 colher de sopa	Sal e Pimenta	q.b.
Tomates sem pele	6 uni.	Gemas de Ovos	3 uni.	Noz Moscada	q.b.
Folha de Louro	1 uni.	Ovo cozido	1 uni.	Farinha e Salsa Picada	q.b.
Colorau	1 colher de chá	Batatas	1 kg	Azeitonas Pretas	100g
		Leite	5 dl		

Confeção

-  **Cozer** - batatas em água com sal
-  **Enxugar** - Postas de bacalhau, e depois passar por leite e farinha
-  **Alourar** - Postas de bacalhau num tacho com óleo e 1 dente de alho
-  **Forno** - Colocar as postas de bacalhau numa assadeira grande e levar ao forno 10 minutos
-  **Preparar** - Descascar a cebola, cortar e picar fininho. Refogar com alho, tomate, sal, pimenta e colorau. Depois de feito colocar este em molho cima do bacalhau
-  **Forno** - Tirar do forno e cobrir com a maionese posta com uma seringa, Colocar novamente no forno a 220°C até ficar com cor.
-  **Preparar** - Batatas depois de cozidas e escorridas, reduzi-las a puré. Juntar manteiga e levar a lume brando, acrescentar aos poucos o leite quente
-  **Temperar** - Ao preparar as batatas em puré temperar com Pimenta e Noz Moscada
-  **Preparar** - Tirar a assadeira do forno e colocar à volta o puré de batata. Decorar com tomate, azeitonas, ovo cozido passado no passador e salsa picada.

Preparar a maionese: desmanche as gemas numa tigela com a mostarda e sal e pimenta q.b. junte algumas gotas de vinagre e mexa com um batedor de varas: quando estiver bem ligado comece a juntar o óleo em fio, sem parar de mexer; por fim acrescente aos poucos o vinagre mexendo sempre. Se ao misturar o óleo notar que o molho está a ficar demasiado grosso, pare e junte um pouco de vinagre.



VIANA DO
CASTELO