

RECEITAS

Written by Administrator

Sunday, 29 November 2015 19:58 - Last Updated Sunday, 29 November 2015 20:11



Ingredientes:

1 kg de lombo de bacalhau dessalgado
400 g de pão torrado
500 ml de azeite português extravirgem
Manjericão a gosto
Alecrim a gosto
500 g de batata bolinha
1 cabeça de alho

Modo de preparo:

No fundo de uma travessa, coloque o azeite e disponha as postas de bacalhau com a pele para cima.

Amasse o alho com casca e adicione por cima das postas, junto com alguns ramos de alecrim. Regue com azeite e leve ao forno para assar por 5 minutos.

Embrulhe as batatas bolinhas em papel-alumínio e leve para assar por 20 minutos ou até ficarem macias.

RECEITAS

Written by Administrator

Sunday, 29 November 2015 19:58 - Last Updated Sunday, 29 November 2015 20:11

Em uma panela com água fervendo, acrescente as folhas do manjericão por um segundo e, em seguida, mergulhe-as em água com gelo, para interromper o cozimento.

Bata no liquidificador o manjericão com azeite até ficar tudo bem misturado, coe e reserve.

No mesmo liquidificador, bata as torradas de pão e vá colocando o azeite aos poucos para incorporar.

**Depois de assadas, amasse levemente as batatinhas com o dedo e acrescente na travessa,
junto ao bacalhau.**

Coloque por cima das postas a farofa de pão com o azeite de manjericão.

Regue com o azeite do fundo da travessa e leve ao forno para dourar.

Sirva em seguida.

Rendimento: 4 porções