

Bacalhau na brasa

minha moda.

INGREDIENTES:

- 600g de lombo de bacalhau
- 100g de tomate cereja vermelho e amarelo
- 1 maço de salsinha picada grosseiramente
- 4 dentes de alho amassados
- 1 folha de louro
- 1/2 maço de tomilho
- 500ml de azeite de oliva
- 100g de azeitonas pretas portuguesas sem caroço
- 70g de cebolinhas tipo conserva
- Sal e pimenta do reino
- 250g de batatinhas inglesas
- Suco de 1/2 limão siciliano



PREPARO.

- 1 Demolhar o bacalhau por dois dias** trocando a água de 4 em 4 horas.
- 2** Aquecer 250ml azeite com os dentes de alho, louro e o tomilho, **com cuidado para não deixar ferver.**
- 3 Juntar os tomatinhos inteiros,** as azeitonas e temperar com sal e pimenta do reino, reservar.
- 4** Retire o bacalhau da água e seque com um pano.
- 5** Aqueça bem a chapa de ferro e **pincele com azeite.** (se tiver uma boa churrasqueira faça na própria brasa)
- 6** Coloque as postas de bacalhau na chapa **por 4 minutos de cada lado,** deixando dourar.
- 7 Deixar esfriar e soltar as lascas de bacalhau.**
- 8** Refogar as cebolinhas em um pouco de azeite e temperar com sal e pimenta do reino.

9

Cozinhar as batatinhas em água com sal ate ficarem macias, coloque-as numa assadeira untada com azeite e leve ao forno ate ficarem douradas, a seguir dê uns murrinhos nas batatas e reserve.

b

Misture as lascas de bacalhau com o confit de tomatinhos, azeitonas e alho, as cebolinhas e a salsinha, **arrume tudo numa travessa** e coloque as batatas ao murro em volta do bacalhau, **regue com o azeite restante e suco do limão.**

1

Bom apetite!



Uma feliz Páscoa.

À minha moda.

Um grande abraço,
Ricardo Cunha 

OUTONO

