

Bacalhau à Minhota

Enviado por Gonçalo Mendão
25-Set-2008

Ingredientes (4 pessoas):

4 postas altas de bacalhau (já demolhado)
colorau
pimenta
óleo
6 batatas
4 cebolas
8 dentes de alho
1,5 decilitros de azeite
azeitonas

Confeção:

Com um pano, enxugue muito bem as postas de bacalhau, polvilhe-as com colorau e frite-as em óleo, previamente aquecido, sobre lume moderado. Volte-as com uma escumadeira e deixe alourar, de ambos os lados. Escorra sobre papel absorvente. No mesmo óleo frite as batatas, descascados e cortadas em rodela grossas. Escorra também sobre papel absorvente. Descasque as cebolas e os dentes de alho, corte-as em rodela finas e leve ao lume com o azeite. Deixe cozer a cebola, até estar macia. Coloque as postas de bacalhau e as batatas numa travessa de serviço e cubra com a cebolada. Enfeite com azeitonas e acompanhe com o esparregado, ou grelos salteados, conforme o gosto. Leve ao forno durante 15 a 20 minutos.