


Bacalhau à Gomes de Sá

Tempo de preparo

 40 min

Rendimento

 5 porções

Ingredientes:

300 g de bacalhau

500 g de batata

1 maço de coentros (opcional)

1 maço de salsinha e cebolinha verde (opcional)

2 cebolas grandes

Azeite extra virgem

Sal

Pimenta a gosto

Leite para marinar o bacalhau (opcional)



Modo de preparo:

1. Um dia antes, corte o bacalhau em pedaços e reserve-os imersos sob água. Troque a água a cada 4 horas (dessalgação do bacalhau).
2. No dia seguinte, cozinhe as batatas descascadas e cortadas em rodelas não muito finas.
3. Cozinhe o bacalhau em água fervente por cerca de 5 minutos, retire-os do fogo e desfie a carne.
4. Refogue a cebola com um pouco de azeite, junte o bacalhau, apague o fogo e adicione os temperos verdes.
5. Pegue uma forma, faça uma cama generosa de batatas, jogue azeite por cima, faça outra camada de bacalhau temperado, outra de batata, por fim outra de bacalhau e jogue mais azeite.
6. Se preferir, decore com ovo cozido cortado em fatias e coentros.
7. Leve a forno para gratinar.

Outras dicas:

Você pode deixar o bacalhau marinar por um tempo em leite durante o processo de dessalgação.

Se o bacalhau que comprar já for dessalgado, pode pular o 1º item do modo de preparo!