

Bacalhau à portuguesa



Ingredientes: 1250 grama de bacalhau em posta
100 grama de manteiga
1 decilitro de azeite
100 grama de cebola picada
1 unidade de dente de alho
0 unidade de salsa
750 grama de tomates migados
100 grama de arroz cozido
2 decilitro de vinho

Instruções de preparação:

Dividir o bacalhau fresco em postas de 250 grs.; temperá-las com sal e pimenta. Dispô-las numa caçarola de saltear, contendo (para cinco postas) 100 grs. de manteiga, 1 dl. de azeite, 100 grs. de cebola picada e refogada em manteiga, um pequeno dente de alho esmagado, duas pitadas de salsa migada, 750 grs. de tomates migados e sem sementes, 100 grs. de arroz, cozido em três quartos de água salgada e 2 dls. de vinho branco; cobrir a caçarola; pôr sobre lume vivo a cozer durante dez minutos sem destapar. Passado este tempo, destapar a caçarola para fazer a redução, que deve estar pronta sempre ao mesmo tempo que o peixe, cuja cozedura completa exige dezoito minutos. Dispor o peixe numa travessa e cobri-lo com o molho e a guarnição.

Sugestões Adicionais: