

## Filetes de bacalhau



Ingredientes: 600 grama de lombo de bacalhau  
3 unidade de dentes de alho  
1 unidade de cebola  
3 colher de sopa de vinho do porto  
125 grama de miolo de amêndoa  
1 molho de salsa  
2 unidade de ovos cozidos  
0 totaste de sal & pimenta  
0 totaste de feijão verde (cozido)  
0 totaste de leite  
0 totaste de farinha  
0 totaste de azeite

### Instruções de preparação:

Ponha o bacalhau de molho, mudando a água várias vezes. Divida-o em filetes e deixe-os bem cobertos de leite durante 1 hora. Enxugue os filetes, passe-os por farinha e frite-os em azeite juntamente com dois dentes de alho pisados com as cascas. Quando ficarem dourados, mude-os para uma travessa e mantenha-os quentes. Numa caçarola larga, deite 5 colheres de sopa de azeite de fritar, coado, junte a cebola descascada e picada, e refogue até ficar macia. Regue com o vinho do Porto e apure em lume brando, até evaporar. Pele as amêndoas e pique-as com o restante alho e a salsa. Deite na frigideira e misture com o refogado e um pouco de caldo de peixe. Rectifique o sal e tempere com pimenta. Ponha os filetes por cima e aqueça em lume brando. Sirva com feijão verde e rodelas de ovos cozidos.

Sugestões Adicionais: