

Bacalhau assado no forno I



Ingredientes: 4 unidade de postas de bacalhau

1 decilitro de leite

800 grama de batata

2 decilitro de azeite

1 load de louro

2 unidade de dentes de alho

2 unidade de cebolas

1 decilitro de vinho branco

1 molho de salsa

0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Coza o bacalhau no leite, escorra-o e reserve. Descasque as batatas e corte-as às rodela. Coza-as durante pouco tempo, para que fiquem mal cozidas. Leve o azeite ao lume, com o louro, os alhos picados, as cebolas às rodela, o vinho branco e o sal. Deixe ferver em lume brando. Disponha as postas de bacalhau no centro de um tabuleiro e coloque as batatas à volta. Regue com o refogado e leve ao forno. Retire e decore com salsa e pimenta.

Sugestões Adicionais: