

Bacalhau assado



Ingredientes: 2 unidade de postas de bacalhau (grandes)
6 unidade de batatas (grandes)
4 unidade de alhos picados
2 unidade de gemas de ovo (cozidas)
0 totaste de azeite
0 totaste de sal
0 totaste de água

Instruções de preparação:

Coloque as batatas a assar no forno, mas sem as descascar. Entretanto, asse sobre o lume, numa grelha untada com margarina, as postas de bacalhau. Vire-as frequentemente e, de vez em quando, mergulhe-as em água fria temperada com sal. Seque-as com cuidado e coloque-as de novo na grelha até ficarem bem assadas. Quando tudo estiver assado, coloque as postas de bacalhau numa travessa, rodeie com batatas abertas a murro e temperadas de sal. Aqueça o azeite com os alhos e as gemas desfeitas e regue o bacalhau e as batatas com este molho. Sirva de imediato. Regue com azeite suficiente para as temperar o qual foi bem aquecido com os alhos e as gemas desfeitas.

Sugestões Adicionais: