

Bacalhau com presunto



Ingredientes: 4 unidade de postas de bacalhau (pequenas)
225 grama de presunto demolhado
0 totaste de puré de batata
1 unidade de copo de vinho branco
1 unidade de cebola (grande)
0 totaste de sal & pimenta
1 chávena de azeite
1 colher de sopa de manteiga
3 unidade de dentes de alho
2 unidade de tomates maduros
0,5 load de louro
1 colher de sopa de farinha de trigo
0 totaste de salsa
3 unidade de ovos cozidos

Instruções de preparação:

Demolhe muito bem o bacalhau, retire a pele e abra-o ao meio. Recheie com as fatias de presunto. Cubra o bacalhau com puré de batata bem temperado e por cima disponha a pele do bacalhau que retirou, prendendo-a com palitos de madeira. Coloque o bacalhau numa assadeira que vá ao forno e à mesa. Tape com a cebola às rodelas e regue com o vinho. Num tacho, leve ao lume o azeite, a manteiga, os alhos pisados, o tomate picado e o louro. Cozinhe por dez minutos, tempere com pimenta e um pouco de sal. Polvilhe com farinha, misture bem e junte 1dl de água a ferver e salsa picada. Cozinhe um pouco e deite sobre o bacalhau. Asse no forno por cerca de 40 minutos. Sirva o bacalhau quente, polvilhado com os ovos cozidos picados.

Sugestões Adicionais: