

Bacalhau assado no forno II



Ingredientes: 4 unidade de postas de bacalhau
100 grama de presunto (em fatias finas)
750 grama de batatas (para assar)
2 unidade de cebolas
2 unidade de dentes de alho
3 decilitro de azeite
1 colher de chá de pimentão doce
1 load de louro
0 totaste de salsa picada
0 totaste de azeitonas pretas

Instruções de preparação:

Demolhe bem o bacalhau em água fria durante 24 horas e depois escorra-o. Descasque as batatas, lave-as, coza-as em água temperada de sal durante 10 minutos e escorra-as. Descasque as cebolas e os alhos, corte as cebolas em meias-luas finas e pique os alhos. Leve ao lume um tacho com azeite, deixe aquecer, junte a cebola, os alhos, o louro e o presunto cortado em tiras, mexa e deixe cozinhar até a cebola ficar macia. Adicione o pimentão doce, tempere com sal e pimenta, mexa e retire do lume. Coloque as postas de bacalhau num tabuleiro, junte as batatas, cubra com a mistura da cebola e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 20 minutos, regando de vez em quando o bacalhau com o molho do tabuleiro. Retire do forno e sirva quente polvilhado com salsa e decorado com azeitonas. Sugestões Adicionais: