

## Bacalhau com cobertura gremolata



Ingredientes: 2 unidade de limões  
55 grama de farinha de rosca fresca  
3 colher de sopa de salsa picada  
2 unidade de dentes de alho, amassados  
4 unidade de pedaços grandes de filé de bacalhau fresco, sem pele, cerca de 550 g no total  
2 colher de chá de mostarda em grão  
3 unidade de tomates, cortados em quartos  
1 unidade de abobrinha grande, cortada diagonalmente em fatias finas  
1 colher de sopa de azeite  
900 grama de batatas, descascadas e cortadas em pedaços  
1 colher de sopa de açafrão  
3 colher de sopa de leite semidesnatado  
0 unidade de sal e pimenta-do-reino

### Instruções de preparação:

Preaqueça o forno a 200°C. Rale bem fininho a casca e esprema o suco de 1 limão. Misture as raspas à farinha de rosca, salsa e alho, e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Disponha os filés de bacalhau numa travessa refratária ligeiramente untada. Espalhe a mostarda de forma homogênea sobre o peixe e salpique o suco de limão. Arrume os tomates e as abobrinhas ao redor do peixe. Corte o limão restante em 4 fatias em forma de cunha e coloque-as na travessa também. Com uma colher, ponha a cobertura de farinha de rosca sobre o peixe e aperte um pouco. Salpique o azeite. Asse o peixe por 25 minutos ou até se despedaçar com facilidade e a cobertura ficar crocante. Enquanto isso, coloque as batatas numa panela, cubra com água fervente e acrescente o açafrão. Cozinhe as batatas por 15 a 20 minutos ou até ficarem macias. Escorra-as e amasse-as com o leite. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Sirva o peixe com o purê de açafrão, tomate e abobrinha.

Sugestões Adicionais: