

Bacalhau à Zé do Pipo



Ingredientes: 1 unidade de lombo de bacalhau
2 unidade de cebolas médias
1 litro de litro de leite
4 colher de sopa de azeite
1 load de louro
0 grama de sal e pimenta q.b.
1 chávena de maionese
750 grama de batatas em puré
0 unidade de azeitonas pretas

Instruções de preparação:

Depois de bem demolhado, corta-se o bacalhau em postas. Leva-se a cozer com leite. Entretanto, picam-se as cebolas e levam-se a estalar com o azeite, o louro, sal e pimenta e um pouco de leite de cozer o bacalhau. A cebola deve ficar branca e macia e nunca loura. Depois de cozido, escorre-se o bacalhau e colca-se num recipiente de barro ou, o que é preferível, cada posta num recipiente de barro individual. Deita-se a cebola sobre as postas de bacalhau, que depois se cobrem completamente com a maionese. Contorna-se com o puré de batata passado pela seringa ou saco e leva-se a gratinar.

Sugestões Adicionais: