

Cataplana de bacalhau com gambas.



Ingredientes:

Instruções de preparação:

2/3 cebolas às rodelas 1 lata de tomate pelado aos pedaços 3 dentes de alhos 1/2 pimentos morrones 5 lombinhos de bacalhau demolhados Salsa a gosto Sal e pimenta Margarina 1/4 de vinho branco 700g de batatas às rodelas
Preparação: Tudo às camadas pela seguinte forma: bastante tomate, cebola, salsa, alhos, batatas às rodelas, pimentos encarnados "morrones", o bacalhau demolhado (eu usei lombinhos sem pele), 2dl de azeite, 4 nozes de margarina e 1/4 de vinho branco bom. Por fim, colocar as gambas. Tempere com um pouco de sal, pimenta ou piri-piri. Tapar a cataplana e deixar ao lume por cerca de 20 minutos, em lume médio. Leve a cataplana fechada à mesa e, depois de aberta, salpique com um pouco mais de salsa picada a gosto. Sirva de imediato. Bom Apetite.

Sugestões Adicionais: Fica muito boa..