



Ingredientes para bacalhau

Bacalhau dessalgado - 720 gramas

Azeite extravirgem - 2 litros

Tomilho - 4 ramos

Louro - 4 folhas

Alecrim - 4 ramos

Alho sem casca - 4 dentes



Autora: Sandra Assumpção
07 de janeiro de 2012

Ingredientes para as batatas

Mini batatas - 800 gramas

Azeite extravirgem - 100ml

Bacon fatiado - 100 gramas

Cebolas fatiadas - 2

Alho picado - 2 dentes

Pimenta dedo de moça picada - 1

Passas pretas - 200 gramas

Salsa picada - 1 punhado

Sal grosso - a gosto

Modo de preparo

Espalhe sal grosso em um tabuleiro médio. Ponha as mini batatas cruas, com casca e tudo, por cima do sal grosso. Leve o tabuleiro ao forno por 30 ou 40 minutos a 180°C. Deixe esfriar. Retire as batatas do tabuleiro e, com as mãos, bata até amassá-las. Ponha azeite em uma frigideira e frite as batatas até ficarem crocantes. Junte as cebolas, o alho, a pimenta dedo de moça, o chorizo e as passas. Acrescente a salsa.

Finalização

Coloque as batatas temperadas no prato e disponha o bacalhau em cima delas. Regue com o azeite do cozimento do bacalhau. Decore com o alho com casca, tomilho, louro e alecrim.