

## Bacalhau ao forno com alho poró

### Ingredientes

Bacalhau dessalgado - 2 quilos

Azeite - 500ml

Páprica doce - 1 colher de sopa

Alhos Porós cortados em fatias finas - 4

Manteiga

Sal

Pimenta verde - 1 colher de sopa

Salsa fresca picada - a gosto



*Autora:* Sandra Assumpção  
26 de junho de 2013

### Modo de preparo

1. Sele o bacalhau no azeite quente.
2. Coloque as postas num refratário.
3. Dissolva a páprica em um pouco de azeite e regue o bacalhau com esta mistura.
4. Passe o alho poró numa frigideira com manteiga e um pouco de sal até amolecer ligeiramente.
5. Junte a pimenta verde.
6. Vire sobre o bacalhau.
7. Despeje todo o azeite no refratário, de modo que ele cubra os dois terços das postas.
8. Leve ao forno quando estiver cozido e dourado.
9. Sirva com batatas ao murro ou a seu gosto e arroz branco.
10. Enfeite com camarões grelhados para dar um toque especial.