

Dessalgue o bacalhau por 48 horas, em água bem gelada. Os portugueses deixavam o bacalhau nos riachos gelados atrás da casa, em água corrente.

Coloque bastante gelo na água e deixe o bacalhau na posição vertical.

Ingredientes

Bacalhau - 1 quilo e 500 gramas

Cebola - 1 quilo

Batatas grandes - 1 quilo

Molho branco - 300ml

Azeitonas - 200 gramas

Alho - 2 dentes

Páprica picante - a gosto

Pimenta moída na hora - a gosto

Vinagre - a gosto

Azeite - a gosto

Modo de preparo

1. Ferva uma panela de água, desligue o fogo, ponha o bacalhau e depois interrompa o cozimento transferindo o bacalhau para uma vasilha com água gelada e espere esfriar.
2. Limpe o bacalhau, tirando pele e espinhas, mas não desfie. Deixe em pedaços grandes.
3. Bata num processador um quilo de cebola com um pouco de vinagre.
4. Em seguida, corte as batatas (pré-cozidas) em fatias de um centímetro e reserve.
5. Use a água em que cozinhou o Bacalhau para cozinhar as batatas por mais cinco minutos.
6. Junte em uma panela grande o azeite e o alho cortado em fatias finas e deixe refogar.
7. Depois, ponha uma camada de batata e outra de bacalhau.
8. Cubra tudo com a cebola e acrescente um pouco de vinagre, pimenta e páprica.
9. Deixa cozinhar até que a cebola tenha reduzido.
10. Transporte tudo para uma vasilha e cubra com molho branco, azeitonas e queijo ralado.
11. Ponha no forno e deixe até dourar.



Autora: Sandra Assumpção
20 de novembro de 2013