

Ingredientes

Azeite de oliva - 250 ml

Posta de bacalhau dessalgado - 1 kg

Farinha de milho para polenta - 250 gramas

Alecrim - 20 gramas

Tomatinhos cerejas cortados ao meio - 1 kg

Dentes de alho amassados - 2

Limão siciliano - 1

Molho de manjeriço fresco - 1

Pimenta do reino - a gosto

Sal - a gosto



Autora: Sandra Assumpção
14 de abril de 2014

Modo de preparo

1. Em uma vasilha, misture os tomates cortados ao meio com o alho e as folhas de manjeriço (reserve algumas para decoração).
2. Refogue rapidamente estes tomates no azeite. Reserve.
3. Coloque água em uma panela e escale as postas de bacalhau de 3 a 5 minutos e tome cuidado para não passar do ponto e desmanchar o peixe, escorra e seque as postas.
4. Tempere o bacalhau com sal, pimenta e um pouco de suco de limão siciliano e azeite.
5. Passe-os na farinha para polenta misturada com alecrim picado.
6. Frite no azeite e vire com cuidado para que fiquem dourados de ambos os lados.
7. Escorra em papel absorvente e disponha numa panela forrada com os tomates.