

Bacalhau à Brás

(4 pessoas)

Ingredientes:

300g de batata palha

200g lombo de bacalhau demolido

1 cebola

2 dentes de alho

1 dl de azeite

4 ovos

Sal q.b.

Pimenta q.b.

Salsa picada para decorar

Azeitonas pretas para decorar



Preparação:

1. Cozer a posta de bacalhau durante 3 a 5 minutos, tirar da água e deixar arrefecer.
2. Picar a salsa e reservar num recipiente pequeno.
3. Descascar a cebola e os alhos, laminar a cebola em meias luas e o alho finamente picado.
4. Tirar as espinhas e a pele ao bacalhau, reservar.
5. Num tacho com o azeite alourar a cebola e o alho. Quando a cebola parecer mole, acrescentar um pouco de água de cozer o bacalhau e deixar cozinhar até desaparecer a água.
6. Colocar o bacalhau no refogado, envolver. Acrescentar metade das batatas palha e adicionar os ovos já batidos. Mexer até o ovo ficar cremoso e húmido.
7. Retificar os temperos de sal e pimenta.
8. Servir o bacalhau num prato ou travessa e enfeitar com salsa, batata palha e azeitonas.