

Número	54	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU ASSADO NO FORNO				

Bacalhau Assado no Forno

Ingredientes:

- 2 postas de bacalhau
- 2 cebolas
- 1 gema de ovo
- 0,5 l. de azeite
- 1 pacote de natas
- batatas para puré
- alho, margarina, noz-moscada, sal, pimenta e pão ralado

Modo de preparação:

Demolha-se muito bem o bacalhau e mergulha-se em leite bem quente com noz moscada. Fica em descanso cerca de uma hora a abeberar. Para o azeite esmagam-se os alhos e rodela finas de cebola que vão alourar. Num pirex deita-se parte deste azeite e coloca-se no bacalhau previamente enxuto. Por cima deita-se o resto do azeite. Polvilha-se de pimenta e pão ralado. Vai forno quente a corar. Faz-se um puré de batata e misturam-se as natas. Pincela-se de gema de ovo e vai ao forno a alourar. Depois de pronto pode-se guarnecer de salsa picada ou em raminhos. Serve-se colocando as travessas ou pirex, lado a lado, num tabuleiro de madeira.