

Número	56	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU ASSADO NO FORNO (ARMAMAR)				

Bacalhau assado no forno (Armamar)

Ingredientes:

- 4 postas de bacalhau;
- 3 dl de azeite;
- 1 dl de vinagre;
- 0.5 dl de vinho branco;
- 2 colheres de chá de colorau;
- 4 dentes de alho;
- 1 cebola grande;
- 4 fatias de presunto;
- 4 rodelas de chouriço;
- 4 fatias de toucinho entremeado;
- 1 folha de louro;
- 1 ramo de salsa;
- 1 colher de café de pimenta;
- sal;

Modo de preparação:

Numa tigela faz-se o molho com o azeite, o vinho, o vinagre, o sal, o colorau, a pimenta e os dentes de alho picados. Mexe-se até ficar ligado. Depois de o bacalhau ficar dessalado, molham-se quatro postas no molho, cortam-se até à espinha e em cada metade põem-se duas rodelas de cebola cortadas muito finas, uma fatia de presunto, também fino, uma rodela de chouriço e uma fatia de toucinho entremeado e novamente duas rodelas de cebola. Vira-se a outra metade do bacalhau sobre o recheio e rega-se com o molho, junta-se o louro e a salsa e vai ao forno a assar cerca de uma hora, molhando de vez em quando com o próprio molho. Serve-se com batatas fritas cortadas aos cubos grossos.