

Número	57	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À BATALHA REIS (ENTRE DOURO E MINHO)				

Bacalhau à Batalha Reis (Entre Douro e Minho)

Ingredientes:

- 1 kg de bacalhau;
- 1 kg de batatas;
- azeite;
- 3 dentes de alho;
- 2 ovos cozidos;
- sal e pimenta;

Modo de preparação:

Coze-se o bacalhau previamente demolhado e enxuga-se num pano. Tiram-se as espinhas e assa-se. Logo que esteja assado mergulha-se numa porção de azeite quente, faz-se às lascas e põe-se numa travessa sobre uma camada de batatas cozidas e cortadas às rodelas. Polvilha-se com pimenta e leva nova camada de batatas e bacalhau pelo mesmo processo. Aos ovos cozidos cortam-se as claras aos bocadinhos e colocam-se sobre o preparado. Desfazem-se as gemas numa tigela, com os dentes de alho picados, pimenta e bastante azeite. Batem-se muito bem e deita-se sobre o bacalhau.