

Número	65	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À ZÉ DO PIPO				

## Bacalhau à Zé do Pipo (Porto)

### **Ingredientes: Para 4 pessoas**

- >1 lombo de bacalhau
- >1 litro de leite
- >2 cebolas médias
- >4 clh de sopa de azeite
- >1 folha de louro
- >sal e pimenta
- >1 tigela de maionese
- >750 de batata em puré
- >azeitonas pretas

### **Modo de preparação:**

Depois de bem demolhado, corta-se o bacalhau em postas. Leva-se a cozer com o leite.

Entretanto picam-se as cebolas e levam-se a estalar com o azeite, o louro, o sal e pimenta e um pouco de leite de cozer o bacalhau. A cebola deve ficar branca e macia e nunca loura.

Depois de cozido escorre-se o bacalhau e coloca-se num recipiente de barro. Deita-se a cebola sobre as postas de bacalhau que depois se cobrem completamente com a maionese. Contorna-se com o puré de batata passado pela seringa ou saco e leva-se ao forno a gratinar. Enfeita-se com azeitonas pretas.