

Número	66	Tema	PEIXES	Data	20 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À JOÃO DO BURACO (Douro Litoral)				

Bacalhau à João do Buraco (Douro Litoral)

Ingredientes:

- > Bacalhau 600 gr
- > Cebolas 100 gr
- > Azeite 2 dl
- > Salsa 20 gr
- > Manteiga 40 gr
- > Camarões 300 gr
- > Amêijoas 400 gr
- > Ovos 3
- > Puré de batata 600 gr
- > Molho branco 3 dl

Modo de preparação:

Dá-se uma fervura ao bacalhau alto e bem demolhado.

Num tacho de ir ao forno põem-se as cebolas às rodelas com bastante azeite, deixando refogar até ficarem loiras. Junta-se-lhes o bacalhau às lascas, salsa, manteiga e pimenta. Por cima dispõe-se uma camada de amêijoas e outra de camarões, e depois um pouco de molho branco colorido com uma ou duas gemas.

Cobre-se com o puré de batata a que se juntam as claras em castelo, pinta-se com gema de ovo e vai ao forno até ficar bem loiro.