

-BACALHAU DOURADO-

Ingredientes:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• <u>2 Cebolas médias/grandes</u>• <u>4 Batatas médias/grandes</u>• <u>200gr. de Bacalhau desfiado</u>• <u>4 Ovos</u>• <u>30mml. de Azeite</u> | <ul style="list-style-type: none">• <u>1lt. de Oleo (para as batatas fritas)</u>• <u>Pimenta Branca</u>• <u>Um Pézinho de Salsa</u>• <u>Sem Sal (usar Sal fino dps no prato se for preciso)</u> |
|--|--|

Preparação

-Com antecedência de 4horas pôr o Bacalhau desfiado em Água.

.Desfiar em pequeninos bocados e deixar de molho durante duas horas para tirar o sal forte, mudando a Água e mexer várias vezes no processo.

-Cortar as Batatas em fininhos palitos e fritá-las em Óleo bem quente durante alguns minutos até ganharem côr.



-Descascar as Cebolas e cortar em rodela médias/finas; alourar a Cebola no Azeite quente.

.Deverá mexer a Cebola de vez em quando durante 10 minutos em temperatura média.



- Adicionar o Bacalhau á cebolada; temperar com uma pitada de Pimenta e mexer de vez em quando durante 5 minutos.
- .Deixar repousar até ter as batatas todas fritas.
- Bater bem os Ovos
- Juntar as Batatas já fritas á cebolada com o Bacalhau com o fogão em boa temperatura.
- .Mexer bem durante 5 minutos e adicionar os Ovos batidos
- .Continuar a mexer levemente durante cerca de 4 minutos e adicionar a salsa picadinha, mexendo.



.BOM APETITE