

BACALHOADA

à Tia Anita (Clube de Macau)

Receita executada pelo sobrinho Alberto Carlos Paes D'Assumpção (Acaio)

<u><i>Ingredientes:</i></u>	<u><i>Modo de Preparar:</i></u>
<ul style="list-style-type: none">• 700g de bacalhau• 6 batatas médias• 2 cebolas médias• 5 dentes de alho• Azeite de oliva virgem• Coentro• 2 dúzias de ovos de codorna• Azeitona preta e verde• Pimenta do reino• Leite de coco• Alecrim	<ol style="list-style-type: none">1. Dessalgar o bacalhau.2. Dar um cozimento de 10 minutos no bacalhau, esperar esfriar e desfiar em lascas generosas.3. Cortar as batatas (em meia lua) e cozinhá-las na mesma água do bacalhau.4. Cortar as cebolas (em meia lua).5. Picar 5 dentes de alho.6. Retirar as batatas (quase “al dente”) e reservar.7. Juntar o alho e a cebola no wók e fritar em 5 colheres de azeite. Quando o alho começar a dourar, apague o fogo. Rasgar o coentro e colocar no wók, junto com as batatas, o bacalhau, os ovos de codorna (previamente cozidos e descascados), as azeitonas, pimenta do reino branca a gosto, leite de coco (3 colheres) e por último uma concha da água do bacalhau para que levante fervura. Acenda o fogo. Quando levantar fervura, espere mais 3 minutos. Apague o fogo, acrescente o alecrim e azeite à gosto. Tampe a panela para abafar. Serve 6 pessoas.