

Bacalhoadada

*Por se tratar de um peixe, mas com sabor e aromas intensos, o bacalhau harmoniza bem com vinhos que vão desde o Verde até tintos encorpados do Douro. Para esta Bacalhoadada sugiro harmonizar com um Vinho do Douro tinto **Valle da Veiga Reserva 2012**, uma seleção diferenciada de uvas e o envelhecimento prolongado em barrica e em garrafa transformam este vinho em um dos tesouros do Douro.*

Ingredientes:

1 kg de lombo bacalhau salgado, 1 kg de batatas (descascadas e cortadas em rodela grossas), 1 pimentão vermelho e 1 amarelo (grandes e cortados em tiras compridas), 2 cebolas roxas médias (fatiadas finas), 1 talo de alho poró (fatiado em rodela fininhas), 6 tomates maduros (cortados em tiras), +ou- 350 ml de azeite **Esporão Extra Virgem**, 5 ovos cozidos (cortados em rodela grossas), 2 cabeças de alho inteiras, 200 gramas de azeitona preta, 1 xícara de chá de salsa fresca picadinha, pimenta do reino moída e sal à gosto.

Modo de Preparo:

Dessalgue o seu bacalhau lavando e colocando os pedaços numa vasilha tampada com água filtrada muito gelada, que deve ser trocada umas 3 vezes. Comece o processo a noite anterior, trocando a água algumas vezes antes de você dormir e pela manhã troque mais 3 vezes ou mais, sempre colocando água filtrada gelada.

Com o seu bacalhau já dessalgado, leve a frigideira para cozinhar por uns 20 minutos e reserve.

Cozinhe as rodela de batatas por alguns minutos com pouco sal até elas que elas fiquem macias. Não deixe ficar muito cozida.

Coloque um pouco de azeite numa frigideira e dê uma dourada nos pedaços de bacalhau, depois nas rodela de batata. Reserve tudo. Na mesma frigideira, adicione um pouco mais de azeite e doure a cebola e o alho poró e depois adicione os pimentões, até que eles fiquem levemente macios.

Pegue uma assadeira grande e funda e monte o prato, intercalando o azeite, as batatas, os pedaços de bacalhau, os legumes refogados e os pedaços de tomate. pegue cada cabeça de alho e corte a parte superior, como se fosse uma tampa, disponha as cabeças de alho deixando todos os dentes amostra, para darem aroma a tudo.

Coloque as azeitonas por cima de tudo.

Cubra tudo com mais azeite, tempere com a pimenta do reino e o sal (se necessário), leve para o forno médio por uns 20 minutos.

Para finalizar coloque os ovos e a salsinha fresca picada e sirva!!!