

Workshops em casa | Cozinha com a Supper Stars

Brandade de Bacalhau



Ingredientes:

- 2 postas de bacalhau (300gr aprox)
- 9 dentes alho
- 200 ml azeite
- 500 gr batata para cozer
- 1 unid. folha de louro
- 6 fatias de pão de forma
- 1 ovo
- Salsa qb
- Sal qb
- Pimento qb

Confecção:

Num tacho, colocar, água, azeite, louro, 1 dente alho esmagado e pôr o bacalhau a cozer, quando o bacalhau estiver cozido retirar da água e aproveitar essa água para cozer as batatas descascadas.

Desfiar o bacalhau e esmagar a batata.

Num tacho á parte colocar azeite a alho picado e deixar alourar um pouco, juntar o bacalhau e a batata e envolver bem com umas varas, rectificar os temperos de sal, pimenta e azeite a gosto.

Para decoração:

Cozer o ovo durante 15 minutos aproximadamente, descascá-lo e ralar.

Com as fatias de pão de forma fazer quadrinhos, croutons, e fritá-los em azeite numa frigideira.

Escolher as folhas de salsa, picá-las e fritá-las também

Envolver o ovo ralado, a salsa frita e os croutons de pão.

Empratar a brandade e decorar com a mistura anterior a gosto.

Bom apetite!

SUPER
STARS

