

# BACALHOADA DO CHEFF

## INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de bacalhau, preferencialmente em postas

800 g de batata, (cozidas com água e sal)

5 cebolas grandes picadas, se preferir pode picar 4 cebolas e 1 em rodelas (é questão de gosto e decoração)

5 tomates picados, melhor retirar a pele e a semente

6 ovos cozidos, reserve 2 ou 3 (dois ou três) ovos cozidos inteiros para o acabamento

1 colher de sopa de colorau

400 a 500 ml de azeite

4 dentes de alhos amassados e cortados

pimentão para quem gostar

azeitonas pretas e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Para dessalgar o bacalhau deixe de molho de um dia para o outro (de 10 a 12 horas), troque a água umas 3 vezes, melhor se a água estiver gelada

No dia em que for fazer o bacalhau ferva-o por, aproximadamente, 15 minutos.

Cozinhe as batatas na água em que ferveu o bacalhau, com sal e um fio de azeite, (as batatas não devem ficar muito moles), tem que estar com uma textura boa.

Corte em fatias na espessura de sua preferência.

No refratário ou forma em que irá fazer a bacalhoadas, coloque o bacalhau já a ferventado e as batatas já cozidas e cortadas em rodelas.

Regue com 250 ml de azeite, deixando de molho por até por 4 (quatro) horas, este passo é opcional, mas se conseguir fazer o sabor do azeite fixará ainda mais no peixe e nas batatas realçando o sabor do prato.

Junta a cebola, o tomate (in natura, isto é, não precisa levá-los ao fogo antes), os 3 ou 4 ovos picados, o colorau, o pimentão, o restante do azeite, o sal e o alho.

Misture bem e coloque por cima do bacalhau e das batatas.

Coloque as azeitonas e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno médio (180°C) por aproximadamente 20 (vinte) minutos, lembrando que o forno deve estar preaquecido.

Retirar o papel alumínio, colocar o cheiro verde picado (porque se colocar antes ele irá murchar, queimar e ficar um pouquinho amargo) e deixar por mais 15/20 (quinze ou vinte) minutos, dependendo do forno.

Retirar e decorar com os ovos inteiros cortados ao meio, servir com arroz branco e um bom vinho.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30180-bacalhoada-do-cheff.html>