

BACALHAU À BRÁS DO MANEL

INGREDIENTES

2 postas de bacalhau (de boa qualidade) já demolido

azeite a gosto

2 cebolas médias

3 dentes de alho amassados

1 folha de louro

pimenta-do-reino a gosto

4 ovos

400 g de batata palha

1 ramo de coentro fresco

azeitonas pretas

MODO DE PREPARO

Cozinhe as postas de bacalhau durante 3 minutos depois da fervura ou 5 minutos se estiverem congeladas.

Retire do fogo, escorra, limpe as postas de pele e espinhas e desfie.

Numa panela coloque o azeite, o alho, as cebolas cortadas em rodelas e o restante dos temperos (menos o coentro), refogue até as cebolas começarem a amolecer.

Acrescente o bacalhau desfiado e deixe refogar mais um pouco, cerca de três minutos.

Retifique os temperos, veja depois de colocar o bacalhau se é necessário acrescentar sal, mas com cuidado, pois a batata palha normalmente também contém sal.

Acrescente a batata palha e misture bem.

Bata bem os ovos em um recipiente e, ainda sem retirar do fogo, acrescente essa mistura e vá envolvendo aos poucos sem deixar que seque.

Retire do fogo ainda úmido sem secar e despeje para um recipiente em vidro.

Decore com azeitonas pretas e os coentros bem picadinhos, sirva de imediato.

Se preferir, pode acompanhar com uma salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39539-bacalhau-a-bras-do-manel.html>