

Bacalhau recheado à algarvia

Bacalhau recheado à algarvia

Modo de confeção: Cozer

Ingrediente principal: Aletria

Modo Confeção: Assar

Ingrediente Principal: Bacalhau seco

Ingredientes Secundários: Sapateira, Azeite, Alhos, Leite, Batatas, Molho de marisco,

Concentrado de tomate

Confeção: Coza a sapateira e, com o seu conteúdo, recheie as postas de bacalhau, previamente abertas ao meio. Depois de recheadas, refaça as postas e tempere-as com o azeite os alhos secos, num recipiente que vá ao forno. Regue tudo com leite. Leve ao forno, até o bacalhau estar assado. Numa travessa grande de barro, disponha as batatas assadas em redor, e, no centro, coloque o bacalhau. Regue tudo com molho supremo de marisco*. *Molho: Misture as cascas moles da sapateira e as do camarão com 1 cebola cortada, 1 folha de louro, 1 pé de alho porro, 1 pé de aipo e 1/2 dl de azeite. Esmague tudo, flameje com um cálice de Brandy, e junte o caldo do peixe e um pouco de concentrado de tomate, dando-lhe uma cor rosada. Passe tudo por um passador chinês e junte umas gotas de piri-piri.

