

## Bacalhau à Gomes de Sá

Um prato típico português de bacalhau e batatas, cozinhado no forno

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 35-45 minutos Tempo de cozedura: 30 minutos

- 1 kg de bacalhau, demolhado, cozido, sem espinhas, em lascas
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas grandes, cortadas aos cubos
- 4 dentes de alho moídos
- 1 colher de chá de noz moscada
- Pimenta branca (a gosto)
- 6 batatas grandes
- 6 ovos cozidos
- salsa (a gosto)

- 1 Ligue o forno e regule-o para os 200 °C/400 °F/Gás 6.
- 2 Coza os ovos na água das batatas; em seguida, retire-os da água e reserve.
- 3 Cubra as batatas descascadas com água e deixe ferver até estarem cozidas. Escoe a água, corte-as em rodelas finas e depois em pedaços com aproximadamente 2,5cm x 2,5cm. Todos os pedaços devem ter um tamanho semelhante.
- 4 Numa caçarola, faça um refogado com azeite, e salteie a cebola e o alho até alourarem (cuidado para não queimar).
- 5 Descasque os ovos cozidos e corte 5 ovos em bocadinhos; corte cuidadosamente o último ovo em rodelas para decorar.
- 6 Misture o bacalhau cozido sem espinhas com as batatas e os ovos no refogado de cebola e alho, com cuidado, para não os desfazer. Junte a noz-moscada, a pimenta e a salsa.
- 7 Se achar que a mistura dos ingredientes está muito seca, pode adicionar um pouco de água para não se pegarem ao fundo.
- 8 Espalhe esta mistura de ingredientes num tabuleiro de ir ao forno e decore com as rodelas de ovo cozido.
- 9 Cubra com papel de alumínio e deixe gratinar durante 20 minutos até estar bem quente.



Material necessário



Caçarola de 1 litro



Caçarola de 2 litros



Caçarola pequena

