

Guia



As 11 melhores receitas com

BACALHAU



açorda de bacalhau

POR MARCELA MARAGLIANO

INGREDIENTES 4 porções

4 postas de bacalhau de 100 g cada uma
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 dentes de alho bem picados
4 colheres (sopa) de coentro bem picado
2 colheres (sopa) de óleo de oliva
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 xícaras (chá) de água fervente salgada
Óleo de oliva para grelhar o bacalhau
Croûtons (pique em pedaços pequenos o pão português, ou italiano, tempere com alho, sal e dobre-os no óleo de oliva); use-os para colocar no fundo da tigela e para salpicar, na finalização

Decoração

Azeitonas pretas em rodela

PREPARO

- ▶ Retire as postas de bacalhau do molho, seque-as bem e polvilhe-as com a farinha, retirando o excesso.
- ▶ Numa vasilha, junte o alho e o coentro. Acrescente 2 colheres de óleo de oliva, misture bem e reserve.
- ▶ Numa frigideira, esquite um pouco de óleo de oliva e grelhe o bacalhau até ficar levemente dourado.
- ▶ Derrame a água fervente temperada com sal na mistura de alho e coentro.
- ▶ Coloque alguns croûtons no fundo dos pratos de sopa e despeje o caldo aromatizado de coentro por cima.
- ▶ Distribua o bacalhau no centro dos pratos e salpique com croûtons. Decore com as azeitonas.

Um das mais tradicionais receitas portuguesas ganha toques delicados nesta versão de Marcela Maragliano. A sutileza está expressa no fino caldo de coentro e alho em que está embebida a posta de bacalhau grelhada. O pão usado na receita original se apresenta em forma de leves e saborosos croûtons.

