

Bacalhoadà à Portuguesa

2 a 2,5 Kg bacalhau, inteiro preferencialmente do Porto Imperial
16 batatas, médias
18 cebolas, pequenas
5 ovos, cozido com gema dura
2 molhes couve
1 litro leite integral
1 xícara azeite de oliva, extravirgem
5 dentes alho, inteiros descascados
100 gr azeitonas, verdes ou pretas quanto basta sal

Molho

12 cebolas, pequenas
1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
6 dentes alho
1,5 kg tomates italianos, maduros (cerca de 10 tomates grandes)
50 gr azeitonas verdes, sem caroço
1 xícara azeite de oliva, extravirgem
1 colher de sopa salsa, picada quanto basta sal quanto basta pimenta

Bacalhoadà

Corte o Bacalhau em postas e deixe de molho em água de véspera. Troque a água de duas em duas horas até anoitecer. Na última troca do dia, use 1 litro de leite integral, ao invés da água, e deixe de molho por toda a noite. Durante o processo de dessalgue, mantenha sempre o bacalhau na geladeira.

Cozinhe os ovos em água por cerca de 15 minutos após a fervura. Descasque e Reserve.

Em uma panela grande (pelo menos de 12 litros) aqueça o azeite e dê uma leve refogada nas cebolas inteiras com o alho. Adicione a batata e cubra tudo com água. Deixe ferver. Escorra bem o bacalhau, removendo o leite e adicione na panela junto com a azeitona. Cubra com a couve e deixe ferver novamente. Quando ferver, baixe o fogo e cozinhe por cerca de uma hora (até a batata estar cozida) com a panela semi-tampada. Regule o sal.

Com uma escumadeira, retire os legumes e o peixe e monte em uma travessa. Adicione os ovos.

Molho

Corte todos os ingredientes em tiras. Em uma panela aqueça uma xícara de azeite. Adicione a cebola e o alho. Refogue a cebola até murchar. Adicione os pimentões e dê uma refogada. Por fim, coloque os tomates. Misture bem, adicione duas xícaras de água e deixe ferver. Baixe o fogo e cozinhe por cerca de 30 minutos, até amolecer bem os tomates. Ao final, adicione sal, salsa e pimenta a gosto. Sirva o molho a parte, como acompanhamento da bacalhoadà.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 8)