



- \*Rendimento: 4 porções
- \*Tempo de Preparo: 40 minutos
- \*Nível de dificuldade: fácil

### **Ingredientes:**

500 g bacalhau ( saithe ou porto)  
1 cebola grande cortada em pétalas  
6 dentes de alho processados ou amassados  
150 ml ou 1/2 xícara de azeite português  
500 g batata palha  
6 ovos ligeiramente batidos  
2 pimentas dedo de moça (sem sementes) bem picadinhas  
Salsa fresca picada  
Azeitonas portuguesas e azeitonas verdes a gosto

### **Modo de Fazer:**

Demolhe o bacalhau durante 24 horas, mudando a água três ou quatro vezes. Ponha-o em uma água nova e leve ao fogo. Depois de levantar fervura, conte três ou quatro minutos e retire. Escorra, retire as peles e espinhas e desfie em lascas. Doure a cebola e o alho no azeite. Junte o bacalhau e envolva-o muito bem. Adicione a batata palha e misture bem. À parte, bata os ovos temperados com sal e um pouco de pimenta moída. Verta-os sobre o bacalhau.

Mexa delicadamente para envolver bem o bacalhau e as batatas nos ovos. Utilize fogo médio/baixo e continue mexendo até os ovos cozinharem. Acerte os temperos com pimenta e um pouco de salsa. Coloque num refratário ou travessa de servir, polvilhe com restante da salsa picada e decore com azeitonas pretas, como na sugestão do site

[www.chefachef.com.br](http://www.chefachef.com.br) .

**Toque de chef:** se desejar, prepare a batata palha em casa. Basta passá-la pelo ralo grosso ou processador, fritar em óleo quente e escorrer em papel toalha.