

## **Bacalhau à Brás**

Ingredientes para 6 pessoas	Unid.	Quantidade
- Bacalhau	grs	750
- Batatas	grs	750
- Azeite	dl	3
- Dentes de alho	Unid.	4
- Cebolas	Unid.	4
- Ovos	Unid.	10
- Sal	Q.b.	
- Pimenta	Q.b.	
- Óleo	l	1
- Azeitonas	grs	50
- Ramo de salsa	Unid.	1
- Folha de louro	Unid.	1

### **Técnica de Confeção**

- Desfiar o bacalhau, em cru
- Lavar o bacalhau 4 a 5 vezes
- Espremer bem
- Colocar um sauté ao lume
- Adicionar azeite
- Juntar alho picado e cebola em meia luas
- Deixar refogar
- Juntar a folha de louro
- Adicionar o bacalhau
- Deixar cozer
- Temperar com sal e pimenta
- Retirar a folha de louro
- Adicionar a batata palha frita
- Mexer bem
- Adicionar os ovos batidos
- Deixar cozer
- Empratar o bacalhau
- Enfeitar com azeitonas pretas
- Polvilhar com salsa picada

**Notas:** o bacalhau deve ficar húmido (não deixar cozer muito os ovos)