

Bacalhau assado c/ batatas a murro



Modo de preparação

Enxaguar as postas de bacalhau demolidado com um pano e assar na brasa. Lavam-se bem as batatas e colocam-se no forno a assar, cobrindo-as com sal grosso. Dar um pequeno “murro” nas batatas a meio da assadura. Depois, salpicam-se com um pouco mais de sal grosso e deixam-se terminar de assar. Faz-se um molho verde com salsa, cebola, azeite virgem extra, vinagre e uma pitada de colorau. Finalmente, rega-se o bacalhau e as batatas com este molho verde.