



## BACALHAU ASSADO

COM

BATATAS A MURRO

Receita



### INGREDIENTES:

4 PESSOAS

#### Batatas um Muro:

8 batatas Primor com pele  
300 g de sal grosso  
2 colheres de sopa de azeite virgem  
1 dente de alho

#### Para o Bacalhau:

800 g de Lombo de Bacalhau demolhado  
1 raminho de alecrim  
2 folhas de louro  
2 folhas de salsa  
4 colheres de sopa azeite de oliva virgem  
2 dentes de alho laminados  
Pimenta preta moída q.b.  
200 g de grelos cozidos e escorridos  
2 colheres de sopa de azeite virgem  
1 dente de alho picado finamente

### Confecção:

#### Preparação das batatas a murro:

Aquecer o forno a 200 graus. Coloque as batatas num tabuleiro com o sal e os dentes de alho esmagados. Deixar assar durante 30 minutos aproximadamente. Depois de cozidas, remover o sal e dar uma pancadinha de forma a ficarem achatadas, temperar com alho picado e azeite.

#### Preparação do bacalhau:

Marinar o bacalhau no leite com o louro, alho, alecrim, salsa e pimenta preta moída. Entretanto aquecer o forno a 160°C e a grelha bem quente. Escorrer o bacalhau colocar na grelha bem quente e regar com azeite. Deixar grelhar durante 5 minutos. Colocar num tabuleiro e terminar no forno durante 10 minutos. Entretanto colocar um sauté ao lume com azeite e alho, deixar refogar e juntar os grelos. Saltear e temperar com sal e pimenta preta moída.