

Preparação:

1. Desmanche o peixe em lascas. Ponha-o num tabuleiro e regue com metade do leite e metade do azeite. Acrescente um dente de alho picado e deixe tomar gosto durante 2 horas. Leve ao forno para assar até o peixe ficar bem macio. Retire e reserve.
2. À parte, coza as batatas em água e sal. Quando estiverem macias, escorra-as e triture-as até obter um puré. Adicione o restante leite, a margarina e sal. Leve ao lume, mexendo com firmeza até obter um creme homogêneo. Retire e reserve.
3. Pique a cebola e o alho restante e aloure no azeite que sobrou. Reserve.
4. Ponha o bacalhau para num tabuleiro de barro. Coloque à volta o puré de batata. Por cima distribua o refogado de cebola.
5. Cubra com a maionese e polvilhe com a broa de milho. Leve ao forno até gratinar. Retire do forno, decore com as azeitonas, os picles e a salsa. Sirva em seguida.

Bacalhau à Zé do Pipo com cenoura

Para 4 pessoas
Tempo de preparação: 35 minutos
Dificuldade: baixa

Ingredientes:

- 8 batatas descascadas • 1/2 chávena de chá de água
• sal a gosto • 2 colheres de sopa de margarina
• 1/2 chávena de chá de leite • 1 pitada de pimenta
• 1 pitada de noz-moscada • 4 postas de bacalhau demolhadas e limpas • 1/2 chávena de chá de farinha de trigo • 1 chávena de chá de azeite • 2 dentes de alho picado
• 1/2 chávena de chá de vinho branco seco • 2 chávenas de chá de maionese
• 2 cenouras descascadas cozidas
• 2 pepininhos

Preparação:

1. Coza as batatas em água e sal. Escorra-as e triture-as. Junte o sal e a margarina e leve a lume brando. Adicione o leite aos poucos sem parar de mexer. Tempere com pimenta e noz-moscada e retire do lume. Reserve.
2. Seque as postas de bacalhau e passe-as pela farinha. Frite no azeite quente (reserve duas colheres de sopa) e ponha um tabuleiro de barro.
3. À parte, aqueça o azeite reservado e refogue o alho. Ponha o vinho, misture e coza durante 5 minutos. Regue o bacalhau com essa mistura.

4. Cubra as postas com a maionese e ponha o puré à volta. Leve ao forno a uma temperatura média durante 20 minutos ou até alourar. Decore com a cenoura às rodela e os pepininhos. Sirva em seguida.



Bacalhau à Zé do Pipo com queijo ralado

Para 4 pessoas
Tempo de preparação: 45 minutos
Dificuldade: média

Ingredientes:

- 600 g de bacalhau demolhado e limpo • 4 chávenas de chá de leite • 4 colheres de sopa de azeite • 2 cebolas médias picadas • 750 g de puré de batata • 250 g de maionese • 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado • 2 colheres de sopa de pão ralado • 100 g de azeitonas pretas sem caroço picadas • 2 colheres de sopa de coentros picados

Preparação:

1. Coloque num tacho o bacalhau com o leite. Coza, escorra (reserve três colheres de sopa do leite) e desmanche o peixe em lascas. Reserve.
2. Leve uma frigideira ao lume com o azeite, a cebola e o leite reservado. Coza em lume brando até a cebola ficar transparente.
3. Coloque num tabuleiro uma camada de puré de batata. Por cima ponha o bacalhau, a cebola refogada e cubra com a maionese.
4. Alterne as camadas até os ingredientes terminarem. Acabe com o queijo e o pão ralado. Por cima disponha as azeitonas e os coentros. Leve ao forno a temperatura alta durante 5 minutos ou até gratinar. Sirva.

Bacalhau açoriano com ovos escalfados

Para 4 pessoas
Tempo de preparação: 45 minutos
Dificuldade: baixa