

Bacalhau de Tomatada

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

4 postas de bacalhau
2 colheres sopa de manteiga
2 colheres sopa de azeite
2 cebolas grandes descascadas e cortadas em rodela finas
2 dentes de alho descascados e picados
2 tomates pelados sem sementes e picados miudamente
1 colher de sopa de concentrado de tomate
farinha q.b.
1 copo de vinho branco
sal e pimenta preta moída na altura

Preparação:

Demolhe por 24h as postas de bacalhau, mudando a água várias vezes. Escorra-as, depois de demolhadas, seque-as bem e passe-as por farinha.
Derreta a manteiga com o azeite. Junte as postas e deixe-as alourar de ambos os lados.
Entretanto, junte à gordura a cebola e o alho picado e deixe cozinhar por 3 minutos.
Acrescente o concentrado de tomate e o tomate picado e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
Regue com o vinho branco e deixe levantar fervura.
Tempere com sal e pimenta a gosto e deixe ferver para evaporar um pouco.
Junte as postas e se necessário, acrescente um pouco de caldo de peixe ou água. Tape e deixe cozinhar.
Sirva com batatas fritas às rodela.