

Receita original do bacalhau à Gomes de Sá

1. De uma peça de bacalhau seco desfiar à mão pequenas tiras.

Escaldá-las com água bem e ferver e deixá-las de molho e coberto durante 1 a 2 horas; espremi-las muito bem para retirar toda a água, espalhá-las no fundo de uma vasilha e cobri-las com leite e ferver. Ao fim de duas horas devem ter absorvido todo o leite; caso contrário, repetir-se o excedente.

2. Entretanto, cozer-se sem sal batatas com pele em múltipla água; pelam-nas e cortam-se em rodela fina.

3. No forno, em vasilha apropriada, coloca-se azeite (tanto como 1/5 da porção de batatas, bacalhau e cebola) sem acedrez e rodela fina de cebola. Deixar aquecer suficientemente até ferver o suficiente para que as rodela de cebola fiquem translúcidas.

4. Em travessa ou assadeira que apresente forma e tampo para ir à mesa (preferível de barro e bem lavado) coloca-se em camadas sucessivas fatia de batata, tira de bacalhau e rodela de cebola; regar tudo muito devagar com o azeite e ferver de modo a se absorver pela diferentes camadas e muito pouco se acumule no fundo da assadeira. Cobri-la com pedacinhos de azeitona e de ovo cozido.

i. Voltar a forno, que se mantém quente, por pouco minutos.

Pela redução

Ermitina