

Especial

TeleCulinária

Sabor do Ano

Cont.
1,10 €

APROVADO
by monadia
SABOR
DO ANO
Produto provado
por consumidores
2012

Alguns dos *Chefes*
mais Conceituados
do País Revelam
as Suas Receitas

PORTUGAL
RestaurantWeek
by "Sabor do Ano"

32 Deliciosas Sugestões

Preparadas com os Produtos Provados
e Aprovados por Consumidores Portugueses



00001
5 601073 002332

Bacalhau confitado em azeite

INGREDIENTES

4 Lombos de Bacalhau Ultracongelado Riberalves
200 g de Arroz Agulha Bom Sucesso
2 fatias de toucinho fumado
1/2 Chouriço de Porco Branco SEL
1/2 frasco de Doce Casa de Mateus de Ameixa Seca com Vinho do Porto e Amêndoa
2 cebolas
2 dentes de alho
Azeite q.b.
Vinho tinto q.b.
Vinagre q.b.
Caril q.b.
Louro q.b.
Pimenta Branca Suldouro q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Corte o **Lombos de Bacalhau Ultracongelado Riberalves** em cubos grandes, deite-os para um tacho, adicione azeite até cobrir bem, junte um pouco de caril, louro e **Pimenta Branca Suldouro** e leve a cozinhar, ao lume brando, durante cerca de 20 minutos.

Corte **Chouriço de Porco Branco SEL** e o toucinho fumado em pequenos cubos e deite-os para um tacho. Descasque 1 cebola e os dentes de alho, junte-os ao tacho, adicione um pouco de azeite, leve ao lume e deixe refogar. Junte depois o **Arroz Agulha Bom Sucesso**, envolva, acrescente a água necessária, tempere e deixe cozinhar.

Descasque e pique grosseiramente a restante cebola, deite-a para outro tacho, adicione um fio de azeite e deixe refogar ligeiramente. Junte o **Doce Casa de Mateus de Ameixa Seca com Vinho do Porto e Amêndoa** e um cálice de vinho tinto e deixe cozinhar um pouco. No final, adicione umas gotas de vinagre.

Sirva o bacalhau confitado com a mistura do doce por cima, decore a gosto e acompanhe com o arroz.



Chefe - PEDRO SOMMER
Restaurante - "SOMMER" (Lisboa)

SABOR DO ANO
Aprovado
Produto provado por consumidores
2012

Peixe



PRODUTOS SABOR DO ANO
(utilizados nesta receita)

