

Bacalhau à Coímbra



- o 4 postas de bacalhau demolhado (não muito grandes)
- o 0,5 kg batatas
- o 1 dl de azeite
- o 2 dentes de alho
- o 2 cebolas
- o 5 ovos
- o Salsa
- o Sal, pimenta e farinha de trigo q.b.
- o Azeite e óleo para fritar

- 1 Numa tigela, misture a farinha com um ovo e mexa. Depois junte água aos pouquinhos até formar polme ralo. Tempere com sal e pimenta.
- 2 Escalde o bacalhau em água a ferver, escorra-o e aproveite um pouco de água. Retire-lhe as principais espinhas e peles. Aqueça azeite numa frigideira. Passe as postas uma a uma pelo polme, frite-as de ambos os lados e escorra-as. Descasque e corte as cebolas e os dentes de alho em rodela fininhas.
- 3 Num tacho leve-as ao lume com o azeite, vá mexendo e, antes de alourar, junte-lhe meio copo da água de escaldar o bacalhau. Descasque as batatas, corte-as em rodela finas e frite-as ligeiramente. Pode fritá-las no mesmo azeite em que fritou o bacalhau. Num tacho de barro deite metade da cebola refogada e, por cima, coloque o bacalhau, as batatas, um pouco de salsa picada grossa e, por fim, a restante cebolada. Sacuda o tacho para misturar um pouco.
- 4 Bata os ovos, tempere-os com sal e pimenta e deite-os no tacho. Leve um pouco ao forno para cozer e alourar.

