

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau à portuguesa

Dividir o bacalhau fresco em postas de 250 grs.; temperá-las com sal e pimenta. Dispô-las numa caçarola de saltear, contendo (para cinco postas) 100 grs. de manteiga, 1 dl. de azeite, 100 grs. de cebola picada e refogada em manteiga, um pequeno dente de alho esmagado, duas pitadas de salsa migada, 750 grs. de tomates migados e sem sementes, 100 grs. de arroz, cozido em três quartos de água salgada e 2 dls. de vinho branco; cobrir a caçarola; pôr sobre lume vivo a cozer durante dez minutos sem destapar. Passado este tempo, destapar a caçarola para fazer a redução, que deve estar pronta sempre ao mesmo tempo que o peixe, cuja cozedura completa exige dezoito minutos. Dispor o peixe numa travessa e cobri-lo com o molho e a guarnição.

Bacalhau à Congregado (Porto)

Toma-se bacalhau cru, depois de posto de molho, parte-se em lascas e batatas cruas em rodas. Deita-se num tacho ou numa caçarola uma camada de rodas de cebola com um ramo de salsa, dentes de alho em rodas, cravo, pimenta e outra camada de bacalhau e rodas de batata. Por cima destas duas camadas deita-se uma porção de bom azeite que quase cubra a mistura. Leva-se a caçarola tapada a lume brando, agitando-a até que o bacalhau esteja cozido.

Bacalhau à Alsaciana

Fazer cozer segundo a regra, o bacalhau dessalgado; tirar-lhe a pele e as espinhas, colocar num prato quente e rodear de batatas descascadas, já cozidas. Pôr numa frigideira um bocado de manteiga fresca proporcionada à quantidade de bacalhau; cortar uma cebola em rodelas finas, dourá-las na manteiga quente sem deixar enegrecer; juntar um punhado de miolo de pão, dourá-lo igualmente e deitar tudo sobre o bacalhau e as batatas; polvilhar com finas ervas muito picadinhas. Servir muito quente.

Bacalhau à espanhola

Coze-se primeiro o bacalhau com batatas; pica-se uma cebola e leva-se ao lume com azeite, deixando-o alourar; juntam-se-lhe bastante tomate, limpo de pele e de sementes, alguns dentes de alho, sal, pimenta, salsa picada e um pouco de farinha desfeita na água em que se cozeu o bacalhau. Logo que o tomate esteja cozido e desfeito, tira-se do lume, corta-se o bacalhau em lascas, as batatas em rodas e pimentos assados, limpos de peles e de sementes, às tiras. Põem-se, numa travessa de ir ao forno, camadas alternadas de bacalhau, batatas e pimentos, deita-se-lhe o molho por cima e leva-se ao forno a corar.

Bacalhau à aragonesa

Cozer um pouco de bacalhau bem dessalgado (preferir o lombo) e algumas batatas; depois destas cozidas, deixar esfriar. Fazer um refogado com cebola picada, um ou dois dentes de alho, uma folha de louro, um ramo de salsa e bastante azeite, uma pitada de pimenta e uma colher de colorau do doce; estando pronto, desfazer o bacalhau em lascas e partir as batatas em rodelas delgadas. Arrumar numa travessa de ir ao fogo, em camadas alternadas de bacalhau e de batatas e sobre esta deitar o refogado, e continuar assim até que a travessa esteja cheia, terminando sempre por camada de batata, sobre a qual se deitam, além do refogado, gema de ovo, pão ralado e queijo parmesão ralado. Levar ao forno a alourar e servir.

Bacalhau com capote

Cozer o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas miudinhas; cozer batatas e cortá-las em lascas.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Pôr ao lume uma frigideira com azeite, deitar dentro do azeite um dente de alho inteiro e, em começando a alourar, retirá-lo; pôr então no azeite duas cebolas grandes cortadas em rodela muito fininhas, e, em estas estando loiras juntar-lhes o bacalhau, as batatas e temperar com pimenta, salsa muito picada e sal, se precisar.

Noutra frigideira grande, deitar um bocado de manteiga; bater seis ovos como para omelete e deitá-los na manteiga, deixando-os estender por toda a frigideira.

Fazer com o bacalhau e as batatas um rolo que se põe dentro dos ovos e embrulhar de forma que estes tapem o bacalhau; em seguida tirar para uma travessa e cobrir com molho branco ou molho de tomate.

Bacalhau gratinado com creme

Cozem-se 750 grs. de bacalhau e tiram-se-lhe espinhas e peles, desmanchando-o em pequenas lascas.

Também se cozem 500 grs. de batatas, pelo vapor ou em água, cortando-as em rodela.

Cozem-se três ovos que se cortam em rodas finas. Põem-se as batatas e o bacalhau num prato de ir ao forno, em camadas alternadas, com meio litro de molho bechamel ou molho mornay (veja Molhos e Saladas). A última camada deve ser de molho e a penúltima de rodela de ovos cozidos, sal, pimenta, queijo parmesão ou gruyère, ralados, e vai ao forno a corar.

Se juntarmos ao molho, depois de pronto, duas gemas cruas, fica mais saboroso.

Também se podem substituir as rodela de batatas por purê das mesmas.

Bacalhau à Batalha Reis

Cozer batatas com a pele, e um ou dois ovos durante dez minutos.

Estando o bacalhau bem dessalgado, assá-lo.

Descascar as batatas, dispô-las numa travessa, e juntar também o bacalhau aos bocadinhos, e as claras dos ovos.

Preparar um molho, esmagando as gemas numa tigela, juntar alhos muito picadinhos, pimenta e bastante azeite, e bater tudo muito bem até formar um creme espesso.

Na ocasião de se servir, deitar um molho sobre o bacalhau e guarnecer com raminhos de salsa.

Bacalhau albardado

Depois de escamado o bacalhau, coze-se, limpa-se de espinhas, corta-se em lascas delgadas de forma regular, que se envolvem em massa de frigar (farinha de trigo, ovo batido e salsa picada) e põe-se em lascas, assim cobertas, a frigar em azeite fervente.

Pode servir-se com batatas fritas, com esparregado ou com salada.

Bacalhau à beneditino

Estando o bacalhau bem dessalgado, cozê-lo segundo a regra, escorrê-lo, tirar-lhe as peles e as espinhas, dividir em lascas, e secá-las no forno .

Cozer 600 grs. de batata e pisá-las no almofariz juntamente com o bacalhau, juntar à massa, pouco a pouco, 2 dls. de azeite fino e meio litro de leite fervente (a massa deve ficar mole).

Pôr num prato de ir ao forno, untado com manteiga, alisar muito bem, deitar-lhe por cima manteiga derretida e levar ao forno a corar.

Bacalhau à modo do Porto

Dessalgar o bacalhau e dividi-lo em lascas; descascar batatas cruas e cortá-las em rodela.

Deitar num tacho uma camada de rodas de cebola, um ramo de salsa, rodas de dentes de alho, cravo de cabecinha, pimenta, uma camada de bacalhau e uma de rodas de batatas; cobrir tudo com azeite fino e levar o tacho tapado a lume brando, agitando-o até que o bacalhau esteja cozido.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau à Biscainha

Dessalgar bem o bacalhau, dividi-lo em bocados, passá-los por farinha e frigi-los em azeite. Cortar cebolas em rodela e deitá-las em azeite bem quente; em começando a alourar, juntar-lhe tomates pelados e sem sementes, cortados aos bocados, pimentos morrones sem sementes e previamente fritos em azeite ou grelhados, dois dentes de alho esmagados e um raminho de tomilho, louro e salsa.

Bacalhau à portuense

Cozer o bacalhau, segundo a regra; tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas e misturar com bocados de batata cozida, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com salsa picada e uma pitada de pimenta; passar na máquina de picar.

Pôr ao lume, numa frigideira, uma porção de azeite fino; em estando a ferver, juntar a massa preparada e misturá-la bem com o azeite, ligando-a em seguida para formar um bolo, que se retira do lume, quando começa a alourar.

Pode-se perfumar o azeite, juntando-lhe dentes de alho picados que se retiram quando loiros.

Bacalhau à «Bonne Femme»

Untar com manteiga um prato de gratém, cobrir-lhe o fundo com 100 grs. de cogumelos crus migados, uma pequena colherada de molho picante e uma colherada de salsa picada; pôr quatro postas de bacalhau fresco no prato preparado, molhar com 1 dl. de vinho branco e algumas colheradas de água, temperar e pôr sobre o peixe com o molho por diversas vezes.

Retirar o peixe para um outro prato de ir ao forno, fazer reduzir, separadamente, o molho da cozedura; juntar-lhe uma colherada de maisena e 50 grs. de manteiga fresca.

Deitar o molho, reduzido, sobre o bacalhau e levar a forno muito quente

Bacalhau assado

Depois de escamado o bacalhau, enxuga-se, leva-se à grelha a assar, servindo-se em seguida quente, com bom azeite e dentes de alho, acompanhado com batatas assadas no forno (com casca), tendo sido previamente lavadas.

As postas que saem da grelha assadas devem, sem perda de tempo, ser espicadas com dois garfos antes de regadas com azeite para que este penetre no bacalhau, tornando-o macio.

Bacalhau à Cádiz

Dividir o bacalhau em lascas miúdas e finas.

Refogar em azeite, cebola picada, salsa e um pouco de manteiga, fazer um creme bem temperado. Num prato de ir ao forno, dispor o bacalhau às camadas, entremeadas com camadas de creme, de modo que a última seja de creme, cobrir com queijo ralado e levar a forno muito quente.

Bacalhau assado no forno

Cozer o bacalhau segundo a regra; em seguida, colocar as postas numa travessa de ir ao forno, com azeite, dentes de alho picados, pimenta, sumo de limão e miolo de pão ralado; levar ao forno e assar.

Bacalhau à «Chantilly»

Dessalgar completamente 500 grs. de bacalhau, cozê-lo, e depois tirar-lhe as espinhas e desfiá-lo. Levar ao lume, numa caçarola, 300 grs. de manteiga fresca; em estando derretida, juntar-lhe o bacalhau e mexer muito bem com uma colher de pau, para o bacalhau absorver a manteiga toda,

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

juntar duas batatas cozidas e desfeitas; em estando tudo bem ligado, misturar com uma ou duas colheres de nata (se a massa ficar muito grossa, juntar um pouco de leite).
Retificar o tempero de sal se houver necessidade e servir numa travessa água guarnecida com filetes de miolo de pão frito ou filetes de massa folhada.

Bacalhau de cebolada à alentejana

Põe-se de véspera o bacalhau a dessalgar, e depois desfia-se. Em seguida faz-se um refogado com farinha de trigo desfeita em água e vinagre, tapa-se a caçarola, deixa-se cozer em lume brando até que o molho fique bastante grosso e reduzido.

Bacalhau à conselheiro

Dessalgar muito bem um lombo de bacalhau (sem espinhas), pô-lo numa caçarola, durante duas horas, bem coberto de leite, em seguida, levá-la ao lume no mesmo leite, juntando-lhe uma boa colher de manteiga com sal e deixando cozer. Estando cozido, dispor o bacalhau num prato de ir ao forno .

A parte, engrossar leite com farinha até se obter um creme espesso, cobrir o bacalhau com este creme, polvilhar com muito pão ralado até fazer côdea e espalhar por cima bocados de manteiga e levar ao forno a corar. Servir quente, guarnecido com salada de alface, conserva, azeitonas e alcá-parras.

Bacalhau encoberto

Empregar lombo de bacalhau muito bem dessalgado; limpar com um pano até ficar completamente seco.

Desfazer um pouco de farinha em leite e água morna, em partes iguais; juntar manteiga, sumo de limão, pimenta moída e um ovo; bater tudo até ficar bem ligado.

Numa frigideira grande, deitar bastante azeite e levar ao lume; em fervendo, deitar o creme dentro, espalhando-o por toda a superfície, e no meio do creme pôr logo o bacalhau; deixar cozer um pouco o creme e ir levantando este com uma espátula, em toda a volta, deitando por cima do bacalhau até formar uma espécie de pastelão; estando loiro dum lado, virar do outro; estando bem frito e loiro, retirar e pôr numa travessa bem escorrido.

No azeite que resta, deitar bastante cebola, salsa muito picada, pimenta e alho estalado no azeite e uma colher de polpa de tomate.

Servir, guarnecendo o prato com azeitonas, conserva e salada e à parte o molho.

Bacalhau à cozinheira

Dessalgar bem um pedaço de bacalhau, escaldá-lo e parti-lo em lascas. Preparar um polme com leite, sal e farinha de trigo, com a consistência de creme, passar neste polme as lascas do bacalhau e em seguida fritá-las em azeite.

Num tacho, pôr uma camada de rodas de cebola, bem cobertas de azeite e temperadas com sal e pimenta. Por cima ir acamando as lascas de bacalhau fritas.

Estando acamado todo o bacalhau, levar o tacho a lume brando para cozer a cebola. Depois de pronto serve-se.

Bacalhau em bolos enfolados

Toma-se bacalhau cozido, limpa-se de peles e espinhas, mistura-se com batatas cozidas e bastante salsa, e passa-se tudo pela máquina de picar.

A massa resultante liga-se com leite e gemas de ovos e tempera-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó. Bate-se a massa, à qual se juntam as claras dos ovos, previamente batidas em castelo, liga-se tudo rapidamente, tira-se a massa às colheradas, que se estendem fazendo passar

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

de uma colher para a outra (as colheres molham-se no azeite fervente em que os bolos não de ser fritos), em seguida e sucessivamente, põe-se a frigar.
O azeite deve ser abundante para que os bolos mergulhem nele sem tocar no fundo. Tiram-se do azeite com uma colher crivada e põem-se a escorrer.

Bacalhau à Ericeira

Escolher bacalhau do melhor e cortar uma posta alta e limpa de pele e espinhas, escaldar e dessalgar durante 24 horas, depois cozê-lo, levando-o ao lume em água fria, na qual se deitam duas cabeças de nabos, um ramo de salsa, dois grãos de pimenta e uma folha de estragão.

Cozer batatas e ovos e cortar tudo em rodela.

Preparar um molho tártaro, acrescentar uma colher de polpa de tomate e três colheres de nata batida.

Cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, à mão, misturar com as rodela de batatas e de ovos, saltear com manteiga até aloirar, deitar-lhe o molho por cima, mexer com uma colher de pau e levar a lume brando. Servir quente.

Bacalhau em croquetes

Empregar bacalhau cozido, picar muito fino, juntar-lhe depois um refogado de cebola, salsa picada e uma pitada de pimenta, fazendo o refogado com manteiga e pouco azeite; estando bem ligado, juntar-lhe um pouco de molho de fricassé sumo de limão e deixar esfriar.

Estando a massa fria, tirar com uma colher a porção suficiente para um croquete; dividir assim toda a massa; em seguida meter, um a um, dentro duma vasilha com pão ralado, ir-lhes dando o feitiço com a mão para ficarem bem cobertos de pão ralado; passá-los depois, um a um, por ovos batidos inteiros (gemas e claras); em seguida voltam ao pão ralado e depois depositam-se num tabuleiro polvilhado com pão ralado. Na ocasião de servir, frigar em azeite ou banha de porco.

Bacalhau à hoteleira

Dessalgar bem três ou quatro postas de bacalhau, cozer sem fervura, deixar esfriar e tirar as espinhas.

Pôr numa caçarola, desfazê-lo ligeiramente, misturar com manteiga em bocadinhos (100 grs. de manteiga por 450 grs. de bacalhau), sobre lume muito brando, simplesmente até que a manteiga dissolvida esteja misturada, terminar por pôr o sumo de limão e salsa picada.

Servir numa terrina.

Bacalhau de caldeirada

Deitar num tacho rodela de cebola; sobre estas, dispor pequenas postas de bacalhau delgado e bem dessalgado, e rodas grossas de batata; cobrir com rodela de cebola; regar com azeite, juntar tirinhas de alho, pimenta e rodas de tomate; cobrir o tacho e levar ao lume brando, não destapando até estar pronto, mas sacudir o tacho para se não pegar.

Bacalhau à inglesa

Dessalgar o bacalhau, cozê-lo segundo a regra, metendo em água fria e, em levantando fervura, conservá-lo ao lume durante um quarto de hora, sem ferver; em seguida, escorrer-lhe a água.

Dispor num prato, acompanhado de manteiga derretida e salsa picada.

Ao mesmo tempo, servir batatas, cozidas ao natural, à inglesa.

Bacalhau fofo

Dessalgar lombo de bacalhau e cortar em quadrados com três centímetros de alto, e tirar-lhe as espinhas.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Fazer um polme com três colheradas (sopeiras), bem cheias de farinha, duas gemas de ovos, sal e um pouco de água.

Bater as claras em castelo e juntar à massa que deve ficar consistente.

Passar os bocados de bacalhau no polme e, com o auxílio de duas colheres, deitá-los em azeite ou banha bem quente, em quantidade suficiente para não tocarem o fundo da caçarola.

Servir imediatamente.

Dá muito bom resultado juntar ao polme uma porção grande de queijo parmesão ralado.

Bacalhau à lavradora

Depois de cozido o bacalhau, dividi-lo em lascas, deitar num tacho com batatas cozidas, dividi-las em quartos, couve tronchuda da Póvoa ou do Douro, cortar, em bocados, rodas de cenoura e rodela de ovos cozidos duros, bastante azeite, colorau doce, pimenta e alhos picados, cozer ao lume, mexendo de vez em quando para que tudo coza por igual, deixar apurar.

Servir quente, guarnecendo com folhas de alface.

Bacalhau com tomates

Dessalgar o bacalhau e diluí-lo em bocados; picar uma cebola, pô-la num prato de ir ao forno, dourar ligeiramente com muito azeite; juntar os bocados de bacalhau, assim como alguns tomates sem pele e em bocados, um ramo de salsa com um dente de alho e meia folha de louro, temperar com pimenta; tapar o prato e cozer o bacalhau com lume por cima e por baixo, mas muito lentamente.

Ao sair do forno, servir imediatamente.

Bacalhau albardado à moda de Agueda

Partir o bacalhau em filetes grossos, bem dessalgado e escorrido, envolver os filetes em ovo batido e fritar em azeite.

Fazer um refogado com azeite, cebola picada, pimenta e algumas colheres de água; tendo fervido um pouco, temperar com sal e engrossar com gemas de ovos batidos em bom vinagre. Dispor os filetes de bacalhau numa travessa e regá-los por cima com molho, polvilhar depois com salsa crua picada e pitadas de mostarda.

Bacalhau de fricassé

Coze-se o bacalhau, limpa-se de pele e de espinhas, envolve-se em farinha de trigo, molha-se em ovo batido e frigi-se em bom azeite, no qual também se frigem rodas de batatas.

Tira-se o bacalhau e as batatas, e deitam-se no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta em pó e dentes de alho esmagados; quando a cebola estiver levemente loura acrescenta-se o molho com a água da cozedura do bacalhau, na qual se tem desfeito um pouco de farinha; deixa-se ferver de novo, até cozer a farinha, deita-se outra vez o bacalhau e as batatas, deixa-se levantar de novo a fervura, tira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco, deita-se-lhe gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão, mexe-se tudo depressa para que o ovo não possa talhar, leva-se mais uma vez ao lume, a cozer esse ovo, e serve-se.

Bacalhau à «Maitre d'Hôtel» com marisco

Cozem-se 500 grs. de bacalhau, e desfaz-se em lascas, camarões, ostras, mexilhões, amêijoas e quaisquer outros mariscos.

Deitar o bacalhau numa caçarola e juntar-lhe os mariscos, 500 grs. de manteiga, salsa picada, sumo de três ou quatro limões e uma pitada de pimenta; levar ao lume, mexendo sempre, de baixo para cima, e, fervendo um quarto de hora, tirar para fora do lume.

Servir numa travessa com batatas desfeitas.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau em sonhos

Em meio litro de água, deitar manteiga em quantidade igual ao volume de uma noz e um pouco de sal; pôr ao lume e deixar ferver; depois retirar, deixar arrefecer, juntar farinha de trigo em quantidade igual à da água; levar ao lume, deixar cozer e retirar para arrefecer; juntar então bacalhau cozido, desfiado, em quantidade igual a um terço do volume da mistura da farinha, água e seis ovos; bater tudo muito bem; depois juntar uma colherada (sopeira) de fermento, mexendo rapidamente, e só o suficiente para o misturar.

Num tacho com azeite a ferver, deitar a massa em bocados e frigar.

Pode deixar-se a massa preparada de um dia para o outro sem se juntar o fermento, e ir deitando este só no momento de fazer a fritura dos sonhos, ficando assim estes muito melhores.

Bacalhau à Gomes de Sá

Bacalhau cozido, cortado aos bocadinhos, batatas cozidas e cebolas cruas cortadas às rodelas; deitar tudo dentro do tacho com azeite e pimenta, refogar bem, tendo o tacho bem coberto com a tampa.

Servir quente.

Bacalhau à minha moda

Dessalgar bem um lombo de bacalhau. Num tacho, colocar rodelas de cebolas e por cima o bacalhau, cobrir com azeite fino e um pouco de pimenta, e deixar cozer bem.

Na ocasião de servir, dispor o bacalhau numa travessa, ladeando com purê de batata, e cobrir tudo com o molho obtido, juntando uma gema de ovo ao molho em que se cozeu o bacalhau.

Servir quente.

Bacalhau ao gratém

Cozido o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, e desfiá-lo. Meter o bacalhau numa caçarola e esmagá-lo com uma colher; estando em massa, juntar um bocado de manteiga, depois algumas colheres de nata crua ou de molho Bechamel, delgado; feita a mistura, juntar batatas cozidas em água salgada, descascadas e esmagadas com manteiga e em quantidade igual a metade do volume do bacalhau; temperar, juntar um pouco de noz moscada e uma pitada de casca de limão picada.

Deitar num prato de ir ao forno, ou em forma untada com manteiga e polvilhada com pão ralado fino; polvilhar a parte superior também com pão ralado e cozer no forno durante vinte e cinco minutos.

Tirar da forma e servir.

Bacalhau panado e frito

Empregar:

Bacalhau - 750 grs.; Pão duro, ralado -250 grs.; Azeite - 3 dls. Ovo inteiro

Fórmula: Dividir o bacalhau em bocados regulares, contando um bocado por pessoa; cozer segundo a regra.

Estando cozidos, retirá-los um a um, com uma escumadeira, e dispô-los sobre um pano estendido; tirar-lhes a pele, as espinhas, etc.; em seguida, panar segundo a regra.

Frigir em azeite, evitando que os bocados de bacalhau toquem no fundo da caçarola para se não queimarem; em estando loiros, retirar e depois dispor em círculo num prato sobre guardanapo.

Servir acompanhado com molho de tomate, em molheira à parte.

Pode servir-se, dispondo-o em turbante em volta duma guarnição de legumes ligados com manteiga.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau recheado

Dessalgar um bacalhau inteiro, pequeno, em cru, e cozer-lhe na barriga um recheio preparado da seguinte forma:

Fazer um refogado com cebola, salsa e pimenta, depois molhar com a água em que se cozeram mexilhões, amêijoas, ou outro marisco e engrossar com farinha. Estando o bacalhau cheio com este recheio, levar ao forno numa frigideira, na qual se deita azeite e umas rodela de cebola; untar o bacalhau com manteiga.

Servir, desengordurando o molho e deitando-lhe umas gotas de sumo de limão.

Bacalhau ao gratém, à provençal

Dessalgar um bocado de bacalhau do lado do rabo, raspá-lo do lado da pele e limpar com um pano.

Polvilhar o fundo dum prato de gratém com uma camada de miolo de pão ralado, misturado com uma pitada de flores de funcho picadas; regar bem o pão com azeite virgem fino e o sumo de sete a oito limões; pôr então o bacalhau no prato com a pele para baixo, polvilhar com pimenta e cobri-lo com miolo de pão ralado, regar com azeite, meter em forno a fogo moderado, cozer o bacalhau, regando-o muitas vezes com o caldo da cozedura.

Bacalhau à parisiense

Cozer o bacalhau segundo a regra; escorrer, tirar todas as espinhas e dividir em bocados.

Picar uma cebola, metê-la numa caçarola baixa com manteiga e cozer em lume brando, sem corar; juntar o bacalhau, retirar logo a caçarola do lume, agitar a mesma a fim de ligar o bacalhau com a manteiga; à medida que esta for absorvida, juntar mais pouco a pouco até à quantidade de 200 grs., sem deixar de agitar a caçarola, temperar com um bocadinho de noz moscada, juntar o sumo de um limão e um pouco de salsa picada.

Bacalhau (Bifes de)

Cozer bem o bacalhau, segundo a regra, escorrer e deixar arrefecer.

Deitar numa frigideira rodas de cebola, azeite, alho, pimenta e salsa, levar ao lume, fazer corar a cebola e juntar de vez em quando algumas gotas de água que cozeu o bacalhau; em estando pronto, juntar uma colher de vinagre e retirar do lume.

Dividir o bacalhau em bocados, não muito pequenos, embrulhar em farinha de trigo e frigar em banha ou azeite. Depois de fritos, misturá-los com o molho preparado, levar de novo ao lume a ferver um pouco para o bacalhau ser repassado pelo molho.

Servir com batatas.

Bacalhau à provençal

Cozer 600 grs. de bacalhau grosso, segundo a regra, tirar-lhe as espinhas e a pele negra; desfiá-lo e pisá-lo num almofariz, juntar-lhe duas colheradas de molho picante; estando em massa, incorporar-lhe, pouco a pouco, um copo e meio de azeite fino, alternando o azeite com algumas gotas de sumo de limão.

Estando a massa mole, mas compacta e bem ligada, metê-la numa caçarola, juntar-lhe um bocado de alho, bem esmagado, aquecê-la sem deixar de a trabalhar, e, estando quente, incorporar-lhe uma colherada de nata crua, juntar o sumo de um limão, uma pitada de salsa e um pouco de pimenta.

Servir num prato quente guarnecido com bocados de miolo de pão frito ou de massa folhada.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau com alhos franceses

Cortar transversalmente oito alhos franceses em rodelas com um centímetro de espessura e estufá-los lentamente com manteiga, em caçarola, com um bocadinho de alho vulgar esmagado e um raminho de salsa guarnecido.

Estando estufados, acrescentar com um copo de água, temperar ligeiramente com sal e pimenta; fazer ferver e juntar-lhe 100 grs. de azeitonas pretas escalfadas.

Frigir em azeite bocados de bacalhau (800 grs.) de 200 grs. cada um, previamente cobertos de farinha, escorrer e dispor num prato de barro, de ir ao forno, cobrindo-os com os alhos franceses preparados, retirando o raminho guarnecido e deixando abeberar cinco minutos, polvilhando com salsa picada.

Bacalhau com couve-flor à transmontana

Cozer o bacalhau, segundo a regra; estando cozido, retirá-lo do caldo. No mesmo caldo cozer couves tronchudas do Douro; em estas estando bem cozidas, juntar-lhe o bacalhau sem espinhas e dividi-lo em bocados pequenos, deixar ferver tudo bem e por fim temperar com molho composto de azeite, cebola picada, alhos, vinagre forte, tudo refogado antes de se juntar ao bacalhau e tendo previamente escorrido a água. Servir quente, sem água.

Bacalhau cozido

Dessalgar bem o bacalhau, pô-lo numa caçarola coberto com água fria e deixar cozer em lume brando; levantar fervura, espumar e afastar para o lado de modo a continuar a cozedura sem ferver durante quinze a vinte minutos, com a caçarola sempre tapada. Servir só ou acompanhado de batatas cozidas, vagens, cebolas, couves, grelos, etc., e com molho que se desejar.

Bacalhau com molho de azeite

Dessalgar o bacalhau (500 grs.), enxugá-lo e metê-lo numa caçarola com algumas colheradas sopeiras de leite, um pouco de sumo de limão (facultativamente), um dente de alho e a quantidade de água necessária para cobrir o bacalhau; tapar a caçarola, pôr ao lume e, logo que levantar fervura, espumar e deixar cozer lentamente sem ferver, durante vinte a trinta minutos, conforme a espessura do peixe.

Descascar vinte batatas pequeninas, metê-las numa caçarola e, logo que o caldo do bacalhau estiver bem espumado, deitar algumas colheradas sobre as batatas, o bastante para as cobrir; cozê-las assim, primeiro, em lume esperto e, em seguida, lentamente. Depois de cozidas, escorrê-las e conservá-las cobertas ao calor.

Guarnecer com um guardanapo o fundo dum prato bem quente; dispor em cima os bocados de bacalhau muito quentes e escorridos rapidamente, depois as batatas e servir ao mesmo tempo o molho de azeite frio.

Para preparar o molho de azeite frio: lavar e picar um pouco de estragão, de salsa e de cerefólio, juntar pimenta, sal fino, sumo de limão, azeite, vinagre (nas proporções de duas colheradas sopeiras de azeite, para uma colherada, das de café de vinagre), bater bem, tudo junto.

Bacalhau com molho de ervas picadas

Cozer bacalhau fresco em água salgada, dispô-lo sobre um guardanapo com batatas ao natural e salsa fresca. À parte servir molho de ervas picadas.

Para preparar o molho de ervas picadas: reduzir um decilitro de vinagre branco com uma colherada de echalota picada, uma colherada de salsa, cerefólio e estragão picados, sal e pimenta; ligar com duas gemas de ovos, cozer em lume brando mexendo sempre, incorporar 100 grs. de manteiga; retificar o tempero, juntar pimenta da Índia e sumo de limão; passar, juntar cerefólio, estragão e salsa picada.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau com molho picante

Frigir o bacalhau, segundo a regra, e dividi-lo em lascas.

Levar ao lume a ferver, numa caçarola, meio copo de vinagre, rodela de cebola, um ou dois dentes de alho bem picados, uma folha de louro, salsa inteira, sumo de limão, pimenta e coentros; em levantando fervura, juntar uma colher de caldo; deixar ferver de novo, depois coar por uma peneira ou pano, espremendo.

Dispor o bacalhau numa terrina de ir ao forno e deitar sobre ele o molho; levar ao lume e deixar enxugar bem. Servir sobre fatias de pão, torradas, bem quente, guarnecendo com ramos de salsa crua ou fria.

Bacalhau como nós gostamos

Cozer bacalhau e dividi-lo em bocados pequenos; cozer batatas e dividi-las em quartos; deitar tudo num tacho, com bastante azeite e dentes de alho e deixar ferver um bocado.

Bater gemas de ovos com vinagre branco e quando se servir o bacalhau deitar este molho no tacho, fazer levantar fervura mexendo sempre e retirar logo do lume.

Bacalhau com ovos de capote

Num prato de ir ao forno, estender uma camada de manteiga, polvilhar com pão ralado; sobre este, dispor lascas de bacalhau cozido e por cima quebrar os ovos frescos (os que se quiser, conforme o número de convivas).

Bater separadamente claras de ovos até levantarem, sem encastelar; juntar-lhe depois as respectivas gemas batidas com cebolinhas e salsa picada, pimento e algumas lascas de bacalhau cozido; misturar tudo muito bem.

Deitar sobre ovos, levar ao lume, cobrindo com uma tampa, com brasas, até cozer, de modo que os ovos inteiros não endureçam.

Servir quente, guarnecendo com azeitonas e conserva.

Bacalhau com queijo

Cortar um lombo de bacalhau em pedaços grandes e cozer por forma que se não desmanche; tirar com cuidado as espinhas. Pôr numa caçarola três colheres de manteiga, uma colher e meia de farinha; levar ao lume e misturar bem, depois de lhe juntar meio litro de leite quente, deixando cozer lentamente; quando a farinha estiver bem cozida, juntar ao creme seis colheres (sopeiras) de queijo gruyere ralado, três de queijo parmesão ralado e os pedaços de bacalhau. Em seguida, deitar num prato de ir ao forno, cobrir com pão ralado e regar com manteiga derretida, levar ao forno durante vinte minutos.

Bacalhau de abade

Dessalgado o bacalhau e enxuto, frigar em azeite (ou passar por ovo batido e farinha, e frigar depois). Frigar também rodela fina de batatas e colocá-las em camadas alternadas com o bacalhau num tacho. Fazer um molho com salsa, cebola, pimenta, uma gota de vinagre e o azeite que serviu para frigar e alguma farinha. Deitar o molho por cima do bacalhau e deixar cozer; estando apurado, servir com rodela de limão.

Bacalhau de cebolada à diplomata

Cozer bacalhau, segundo a regra, dividi-lo em lascas e tirar as espinhas. Pôr ao lume uma caçarola com azeite fino, manteiga e bastantes cebolas em rodas; deixe-se refogar; enquanto refoga, juntar algumas fatias de presunto, salsa picada e um dente de alho, uma folha de louro e uma pitada de pimenta. Estando a cebola loura, juntar outras cruas, camarões crus descascados,

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

folhas de azedas picadas, tomates frescos (ou massa de tomate) e vinho branco, e deixar ferver. Quando pronto, juntar o bacalhau, deixar apurar um pouco mais e tirar do lume. Servir com sumo de limão e batatas fritas.

Bacalhau de cebolada, seco

Cozer o bacalhau segundo a regra, tirar a pele e as espinhas, dividir em lascas; misturar com bocados de batatas cozidas, em quantidade superior à do bacalhau; temperar com manteiga, pimenta e salsa picada, passar pela máquina de picar. Pôr ao lume, numa frigideira, azeite e rodas de cebolas; deixar alourar; depois escorrer a cebola. No azeite fervente deitar a massa preparada, misturar tudo, ligando de modo a formar um bolo; começando este a alourar, retirar do lume.

Bacalhau delicioso

Desfiar bacalhau salgado e lavar muito bem; cortar batatas descascadas às rodelas, juntar tudo num tacho com cebola picada, salsa partida e dentes de alho picados, azeite e meia folha de louro. Levar ao lume, mexendo sempre; quando as batatas estiverem meio cozidas, destapar o tacho e meter no forno para alourar por cima. Servir numa travessa ou no próprio tacho.

Bacalhau de segredo

Dessalgar bem o bacalhau e dividir em lascas; descascar batatas e cebolas e cortar às rodas. Pôr tudo numa caçarola com azeite fino, folhas de louro, sal, dispondo uma camada de azeite, sobre esta, uma camada de bacalhau, a seguir uma de batatas, depois uma de cebolas, com folhas de louro, e uma pitada de sal; sobre esta, deitar azeite e mais camadas dos mesmos elementos pela ordem indicada até que a caçarola fique quase cheia. Tapar muito bem, levar ao lume, deixar ferver, não destapando nunca, e passada meia hora retirar do lume.

Bacalhau do céu

Dessalgar lombo de bacalhau, dividi-lo em filetes estreitos, compridos e finos; temperar, passar em leite e em farinha, torcer com um saca-rolhas e deitar azeite fervente. Pôr numa travessa uma salada de legumes temperada de manteiga, em forma de pirâmide, espetar nela os filetes de bacalhau junto da travessa e pôr outra roda espetada três dedos mais acima.

Bacalhau (Empadão de)

Forrar uma forma grande, própria para empadas, com uma massa formada de polme de batata, incorporada com ovo e manteiga, e temperada com sal, pimenta, noz moscada e limão. Dentro da caixa formada, deitar uma camada de lascas de bacalhau, outra de rodas de batatas, uma terceira de rodas de ovos cozidos temperar com uns pingos de bom azeite, uns bocadinhos de manteiga, salsa picada e noz moscada; por cima destas camadas, pôr outras de bacalhau, batatas e ovos, com idênticos temperos, e continuar assim até encher a caixa; cobrir com uma tampa feita também de polme de batata temperada, dourando-se em seguida a tampa com ovo batido e levando o empadão ao forno.

Bacalhau em salada

Empregar bacalhau cozido frio; dividi-lo em bocadinhos quadrados com um centímetro de lado; cortar algumas batatas, cozidas, em rodas e estas em quartos. Misturar numa saladeira, polvilhando com bastante pimenta e sobre isto deitar um molho feito com azeite bem batido com gemas de ovos cozidos, uma parte de vinagre, e um pouco de mostarda. Envolver, misturando bem o bacalhau e as batatas no molho, juntar azeitonas e pedacinhos de cenouras, cobrir com rodelas de ovo cozido e uma folha de alface. Servir frio.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau (Rolo de)

Cozer bacalhau e batatas, desfiar o bacalhau muito bem e com as batatas fazer um purê grosso. Estender o purê sobre uma tábua e cortar de forma retangular: sobre esta estender o bacalhau em camada fina, mas muito igual, e cobrir com creme, enrolar e depois envolver em ovo batido, passar por pão ralado e frigar ou cozer no forno até tostar.
Servir quente, guarnecido com azeitonas.

Bacalhau (Sanduíches de)

Dividir bacalhau cozido em lascas, e barrar com manteiga. Fazer um picado de presunto, camarões, pescada cozida, pimenta, conserva e azeitonas; colocar entre as lascas; cozer em volta um fio.
Servir só ou com salada de alface.

Bacalhau com arroz

Pôr ao lume, numa caçarola, 1 dl. de bom azeite e, em fervendo, juntar 125 grs. de arroz bem lavado e escorrido; logo que o arroz tiver absorvido todo o azeite, juntar, sem tirar do lume, água fervente, o bastante para cozer o arroz até ficar enxuto, e temperar com sal e pimenta. Cozer bacalhau, tirar a pele e as espinhas e dividir em lascas. Espremer dois tomates bem maduros, sobre um passador, e reservar o suco coado. Cortar cebolas em rodas, de forma que se não desmanchem; empoar com farinha de trigo e cozer em manteiga. Numa terrina de ir ao forno deitar uma camada de arroz; sobre esta dispor uma de bacalhau e por cima uma de cebola; regar com duas colheradas de sumo de tomate; renovar as camadas pela mesma ordem e, estando a terrina quase cheia, terminar numa camada de arroz; Ralar miolo de pão duro, bem fino, deitá-lo numa frigideira com manteiga alourada e mexer rapidamente para absorver a manteiga por igual. Cobrir a camada de arroz, que ficou por cima na terrina, com pão ralado, assim preparado; meter a terrina no forno quente, durante meia hora.

Bacalhau (Torta de)

Fazer um refogado com cebolas cortadas em rodas, tomates e salsa; quando louro, juntar a água precisa para cozer o bacalhau. Depois de cozido, retirar o refogado. Passar batatas cozidas pela máquina, juntar ao bacalhau com uma boa colher de manteiga, outra de queijo ralado, sumo de limão e pimenta e amassar tudo bem. Bater quatro ovos com uma xícara de leite e juntar ao bacalhau; levar ao forno em prato próprio bem untado de manteiga, e o bacalhau pintado por cima com gema de ovo .

Bacalhau verde

Passar pela m quina o bacalhau em quantidade igual à quarta parte do que se deseja obter; fazer um purê de batata em quantidade dupla da do bacalhau e um pouco de esparregado de espinafres. Fazer um refogado com cebola picada muito miudinha e, em estando loura, juntar-lhe o bacalhau; mexer um pouco e juntar o purê e o esparregado; mexer muito bem, juntar uma colher de manteiga e algum leite se estiver muito duro. Pôr numa travessa em forma de montículo e enfeitar com azeite cru.

Bacalhau em açorda

Miga-se pão de trigo duro, e põe-se num tacho a abeberar com a água, temperando com azeite, dentes de alho, cortados aos bocadinhos, sal e pimenta. Junta-se bacalhau cortado em pequeninas lascas e põe-se depois ao lume; vai-se mexendo o conteúdo com uma colher de pau,

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

até formar uma massa compacta, mas não muito seca, tendo o cuidado de não a deixar pegar. Sirve-se logo que esteja feito, bem quente.

Bacalhau em açorda, à alentejana

Deita-se, numa caçarola de ir ao fogo, um pouco de azeite com alhos e sal, e refoga-se. Assim que os alhos estão estalados, acrescenta-se com um pouco de água, e junta-se-lhe o bacalhau cozido, às lascas, para refogar. Deitam-se numa terrina bocados de pão de trigo e cobrem-se com o bacalhau e o molho que saem do lume, servindo em seguida. Querendo, podem juntar-se coentros.

Bacalhau com tomates e arroz

Leva-se ao lume, numa caçarola, azeite bom, com cebola e salsa picada, e, quando a cebola estiver loura, deita-se-lhe o bacalhau picado pela metade, polpa de tomates sem pele e sementes (ou, na sua falta, massa de tomates) e um pouco de caldo da cozedura do bacalhau; deixa-se ferver um pouco, e depois acrescenta-se com mais caldo de bacalhau, em quantidade suficiente para cozer o arroz (previamente lavado e branqueado), que se deita dentro da caçarola, mexendo-a apenas para misturar o arroz com o bacalhau picado.

Bacalhau em arroz, à moda de Crato

Põem-se a ferver 2 dls. de azeite, e, quando em completa fervura, deitam-se-lhe dentro 125 grs. de arroz bem lavado e escorrido. Assim que o arroz tiver absorvido todo o azeite, junta-se-lhe água bastante para o cozer, tempera-se com sal e pimenta e espera-se que ele fique enxuto. Toma-se bacalhau cozido e limpo de pele e espinhas e desfaz-se às lascas. Em uma caçarola, ponha-se uma camada de arroz, uma camada de lascas de bacalhau e uma camada de rodelas de cebola. Rega-se com massa de tomate ou com sumo de tomate fresco e siga-se a ordem das camadas até que fique por cima o arroz. As cebolas devem ter sido cortadas às rodas e cozidas sem manteiga, depois de envolvidas em farinha de trigo. Pôr sobre a última camada de arroz pão ralado muito fino, que previamente se alourou com manteiga numa frigideira. Leva-se a caçarola ao forno com calor forte por espaço de meia hora.

Bacalhau à António Lemos

Prepara-se o bacalhau como o bacalhau do Natal e, depois de preparado assim, deita-se em uma travessa de ir ao fogo; metam-se-lhe na massa azeitonas pretas e alguns bocados de conserva, cubra-se com uma camada muito fina de purê e sobre este uma boa porção de pão ralado, tendo-se antes o cuidado de untar a parte superior com manteiga. Leve-se ao forno até tostar bem o pão ralado e sirva-se quente.

Bacalhau em conchinhas

Depois do bacalhau escamado e lavado, deita-se em água fria e coze-se. Em seguida, limpa-se das peles, das espinhas e desfia-se com um garfo. Põe-se ao lume uma caçarola com uma boa colher de manteiga de vaca e igual porção de farinha de trigo; em estando tudo reduzido a uma massa, deita-se-lhe um copo de leite, mexendo bem, de forma que fique num polme forte. Deita-se, neste polme de bacalhau, pimenta, salsa picada, cogumelos picados, uma raspa de noz moscada. Deixa-se ferver, mexendo sempre para não pegar no fundo, junta-se um pouco de queijo parmesão, ralado, tira-se do lume, adiciona-se-lhe um ovo batido, sumo de limão e meia colher de manteiga. Enchem-se em seguida umas cascas de ostras (ou na falta destas umas forminhas próprias). Polvilham-se com pão ralado e levam-se ao forno a corar. É esplêndido!

Bacalhau à Salazar

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Deita-se em água fervente o bacalhau dessalgado, juntam-se-lhe batatas descascadas e, quando tudo cozido, coa-se a água, tempera-se de vinagre, alho, pimenta e serve-se em seguida. Este bacalhau atendendo à sua forma econômica, não leva azeite porque, se o bacalhau for magro, não o merece, e, se for gordo, não precisa dele.

Bacalhau do Natal

Depois de bem cozido o bacalhau, desfia-se num pano. Cozem-se batatas e passam-se pelo amassador. Mistura-se bem uma coisa com outra. Faz-se um refogado de azeite, cebola picada, pimenta branca e alhos, junta-se à massa e deixa-se ferver algum tempo.

Bacalhau à moda de Lamego

Dessalgar bem um lombo de bacalhau, pôr numa frigideira com bastante azeite, cobrir com uma camada grossa de pão ralado, deitar bocados de manteiga sobre o pão ralado e alguma pimenta moída. Cozer no forno até a crosta ficar bem tostada e loura.

Bacalhau fardado

Preparar uma couve-rábano, dividi-la em bocados e cozê-la em água fervente salgada; depois escorrer, dessalgar 300 gramas de bacalhau delgado e cozê-lo, segundo a regra; escorrer, tirar a pele e as espinhas. Em seguida, deitá-lo numa frigideira com manteiga (ou azeite fino) e uma cebola picada, juntar os bocados da couve-rábano; fazer saltear ao lume e depois servir.

Bacalhau à sevilhana

Bacalhau bem dessalgado, dividi-lo em lascas e frigi-lo em bom azeite. Partir batatas em rodela grossas e cebola da mesma forma, frigir em seguida, e reservar em pratos separados. Dispor, numa travessa de ir ao forno, uma camada de rodas de cebola, por cima uma de bacalhau, depois outra de batata, e assim por diante, polvilhando sempre com pimenta, pão ralado e queijo parmesão, terminar por batatas, que se cobrem de gema de ovo e pão ralado.

Bacalhau (Ensopado de)

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas e passar pela m quina de picar. A parte picar cebola, um dente de alho e um raminho de salsa, levar ao lume e alourar em manteiga; estando a cebola passada, juntar o bacalhau, deixar ferver um pouco, mexendo sempre, e juntar um bocado de miolo de pão, previamente abeberado no caldo da cozedura do bacalhau; desfazer bem o pão com uma colher de pau e ir ligando com o picado; estando bem ligado, temperar com pimenta e retirar do lume; em seguida pôr o picado numa assadeira, que possa servir na mesa, e alisar por cima com uma espátula. Reduzir, a polme fino, batatas cozidas em água salgada e descascadas; ligar bem com manteiga e leite sem deixar grumos. Com este polme cobrir o picado, alisar de novo e levar ao forno para corar.

Bacalhau (Filetes de)

Cortar em filetes bacalhau cru e bem dessalgado; passar por ovo batido e biscoito ralado; fritar em azeite ou manteiga até alourarem bem. Fazer um refogado com cebola partida em bocados, um ou dois dentes de alho, uma pitada de pimenta e as aparas, peles e espinhas de bacalhau; estando a cebola quase a alourar, juntar água em quantidade suficiente para depois de apurada produzir o molho que se deseje. Estando bem apurado e o bacalhau quase desfeito, passar por coador fino; levar de novo ao lume a ligar, juntar sumo de limão e farinha para engrossar. Servir em molheira, ao mesmo tempo que os filetes.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Bacalhau (Filetes de) em surpresa

Dessalgar o bacalhau e cozê-lo, segundo a regra; escorrê-lo e tirar-lhe a pele e as espinhas. Dividir o bacalhau em filetes, dispô-los num prato e cobri-los com molho Bechamel bem espesso; deixar esfriar. Em seguida, enrolar cada filete no molho, depois passá-los por um aparelho de fritar e deitá-los em azeite fervente; deixar alourar, escorrer e dispor numa travessa guarnecida com rodelas de limão. Servir com molho tártaro ou em molheira à parte.

Bacalhau frito de fricassé

Cozer o bacalhau, tirar a pele e as espinhas, envolver em farinha de trigo, passar por ovo batido e frigir em azeite fino; no mesmo azeite frigir também rodas de batatas.

Retirar o bacalhau e as batatas; deitar no azeite rodas de cebola, salsa picada, pimenta moída e dentes de alhos esmagados, e, quando a cebola começar a alourar, juntar um pouco de água da cozedura do bacalhau, na qual se desfez um pouco de farinha; deixar ferver de novo até cozer a farinha; juntar o bacalhau e as batatas, deixar levantar de novo fervura, retirar do lume, deixar arrefecer, juntar gema de ovo batida, salsa picada e sumo de limão; mexer tudo rapidamente, levar de novo ao lume para cozer o ovo sem deixar ferver.

Bacalhau guisado com batatas

Dessalgar o bacalhau tirar a pele e as espinhas, dividir em bocados; descascar batatas. Levar ao lume uma caçarola com azeite, bastante cebola em rodas e salsa picada; estando a cebola loura, juntar o bacalhau, polpa de tomate, um pouco de água (ou caldo da cozedura do bacalhau, se este tiver sido previamente cozido), deixar ferver e juntar as batatas divididas em quartos ou às rodas, deixar apurar, temperando ao paladar.

Bacalhau (Língua de)

Lavar e dessalgar as línguas durante vinte e quatro horas. Metê-las numa caçarola, cobri-las com água fria, cozer, segundo a regra estabelecida para o bacalhau; escorrer e limpar. Depois metê-las noutra caçarola com manteiga, salsa e sumo de dois limões, salteá-las durante dois minutos. A parte, preparar um refogado de cebola com manteiga; temperar, ligar com um pouco de molho Bechamel e terminar a cozedura no molho; no último momento, misturar com as cebolas duas ou três colheradas de molho de tomate. Escorrer as línguas, dispô-las num prato e pôr o picado por cima.

Bacalhau (Migas de)

Pôr num tacho, alternadamente sobrepostas umas às outras, fatias delgadas de pão de trigo e lascas de bacalhau e assim sucessivamente até pôr toda a quantidade que deseja, misturando-lhe nessa ocasião dois ou três dentes de alho, picados. Escaldar com água a ferver (água da cozedura do bacalhau); escorrer a que for em excesso, depois do pão estar embebido nela. Durante esta operação, pôr ao lume, numa frigideira, azeite e um ramo de salsa; quando ferver, tirar a salsa e juntar-lhe as migas com bacalhau, bem escorridas, tapar durante uns minutos; desfazer tudo com uma colher de pau.

Bacalhau recheado

Cozer um bacalhau de dois a dois quilos e meio, segundo a regra.

Com 400 grs. de pescada, 125 grs. de camarão, 125 grs. de manteiga, duas gemas de ovos, sal e noz moscada, preparar um recheio.

Refogar com manteiga duas a quatro colheradas de echalotas e cebolas picadas, juntar uma igual quantidade de cogumelos crus, picados, meia folha de louro; molhar com 4 dls de Béchamel, fazer reduzir o molho, misturando-lhe algumas colheradas de cozedura de cogumelos.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Escorrer o bacalhau; tirar-lhe as febras; desmanchá-lo de maneira a tirar-lhe todas as espinhas pequenas; misturar as febras com o molho, temperar com colorau e noz moscada. Limpar a espinha dorsal do bacalhau, envolver a extremidade da cauda com papel untado de azeite, dispô-los numa travessa de ir ao forno; cobrir o prato com uma camada de recheio de pescada, formando uma cavidade, cozer no forno durante sete a oito minutos; tirar do forno e na cavidade do recheio dispor o bacalhau, dando-lhe a primitiva forma de rabo; alisar o aparelho, cobrir com uma camada do mesmo recheio, envolvendo-o completamente, pincelar com manteiga, polvilhar com miolo de pão ralado e levar a forno brando durante quinze a vinte minutos para dourar.

Bacalhau recheado com carne

Dessalgar bem um bacalhau pequeno, tirar a espinha dorsal e todas as outras que se puder, e depois de cozido enxugar bem. Fazer um picado de carne, salpicão e presunto bem condimentado. Encher o bacalhau com este picado, de forma que pareça um peixe inteiro; cozer as duas abas com um fio branco de cima a baixo e também ao lado da cabeça para evitar que saia o recheio. Pôr num tabuleiro a assar, regando com azeite fino; estando cozinhado, guarnecer com azeitonas, conserva e salada de alface e servir bem quente.

Bacalhau Espanhol

600g de filé de bacalhau; 600g de batatas cortadas em rodela e cozidas; 2 pimentões vermelhos; 2 pimentões verdes; 1 xícara de azeite espanhol

Modo de Preparar

Deixe o bacalhau da Noruega de molho para dessalgar. Limpe, tire a pele e as espinhas. Coloque o bacalhau e as batatas na grelha. Asse os pimentões no forno por 1 hora.

Arrume o bacalhau, as batatas e os pimentões em um prato e sirva regado com azeite.

Se preferir, sirva com azeite e finas fatias de alho dourado.

Bacalhau à La Kazuela

600g de bacalhau da Noruega em postas; 1 pimentão vermelho; 1 pimentão verde; 2 cebolas cortadas; 6 tomates sem pele e sem sementes; 6 dentes de alho; 6 rodela de pimenta; 1 molho de salsa picada; 2 xícaras de chá de azeite português; 6 batatas cozidas em rodela; 100g de azeitonas verdes em rodela ou lascas.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, limpe e reserve.

Amasse o alho e refogue em azeite. Junte os tomates, os pimentões e a pimenta. Reserve.

Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 xícara de azeite. Reserve.

Em frigideira não aderente, refogue a cebola em 1 xícara de azeite. Reserve.

Arrume numa vasilha de barro ou refratária as batatas, o bacalhau da Noruega, as cebolas, o molho de pimentões e tomates e leve ao forno graduado em 250° por 10 minutos.

Bacalhau ao Vinho do Porto

1 kg de Bacalhau da Noruega; 1 cálice de Vinho do Porto Seco; 200 g de cogumelos; 1 kg de tomates maduros; 200 ml de azeite; 2 dentes de alho; 1 ramo de salsa; 2 ovos; Farinha de rosca; Farinha de trigo; Sal & Pimenta; Azeite português.

Modo de preparar:

Corte o bacalhau da Noruega em filés retangulares e coloque de molho na geladeira por 24 horas, trocando a água 4 vezes. Passe os filés na farinha de trigo e no ovo e frite-os nos 200 ml de azeite. Neste mesmo azeite, introduza os tomates - previamente esmagados sem pele e sem sementes - os dentes de alho amassados, a salsa picada, os cogumelos cortados em fatias, o Vinho do Porto e, finalmente, sal e pimenta a gosto.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos. Coloque os filés numa travessa refratária, regue-os com o molho de tomates, salpique com farinha de rosca e leve ao forno por mais 15 minutos, adicionando mais azeite se necessário.

Sirva acompanhado de batatas em rodelas, passadas no ovo e na farinha de trigo e fritas no azeite ou óleo.

Bacalhau Porto Rei

400g de bacalhau da Noruega; 800g de batata cortada em palha; 5 ovos batidos; 100g de azeitonas pretas; 1 molho de cheiro verde; 5 dentes de alho amassados; 2 cebolas médias cortadas em rodelas.

Modo de preparar:

Dessalgue e limpe o bacalhau, tirando a pele e as espinhas.

Cozinhe, escorra e desfie. Reserve.

Frite as batatas palha e reserve. Refogue as cebolas e o alho em frigideira não aderente. Reserve. Bata os ovos e junte ao bacalhau da Noruega já desfiado em uma frigideira e também a cebola e o alho já refogados.

Misture a batata palha e, por último, enfeite com o cheiro verde picado e as azeitonas.

Bacalhau à Lagareira

1 kg de bacalhau da Noruega; 300g de batatas miúdas; 300g de cebolas médias; 200g de brócolis; 2 pimentas verdes; 4 dentes de alho; 2 xícaras de azeite de oliva

Modo de preparar:

Dessalgue e retire a pele do bacalhau. Asse as batatas e as cebolas no forno com sal grosso. Cozinhe os brócolis na água e sal e asse os pimentões. Corte o alho em fatias finas, frite no azeite e coloque em cima do bacalhau pronto.

Bacalhau Dourado

Para 4 pessoas

500g de bacalhau; 300g de batatas grandes; 3 cebolas grandes; 2 ovos cozidos; 8 colheres (sopa) de azeite; 1 folha de louro; 1 colher (sopa) de vinagre; 1 colher (chá) de páprica

Decoração:

rodelas de ovos cozidos; folhas de salsa; azeitonas pretas descaroçadas.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas e prepare o caldo. Corte a carne em pedaços.

Descasque as batatas, corte em rodelas grossas e cozinhe no caldo de bacalhau por 10 minutos. Junte o bacalhau e cozinhe por mais 10 minutos. Escorra (reserve o caldo) e deixe esfriar.

Corte a cebola em rodelas e refogue no azeite, com o louro, por 1 minuto. Acrescente o bacalhau, frite mais um pouco, e em seguida adicione as batatas. Quando tudo começar a dourar, borrife com o vinagre, polvilhe com a páprica e cozinhe por 2 minutos. Retire do fogo, arrume em uma travessa e decore com rodelas de ovos cozidos, as azeitonas e a salsa. Acompanhe com arroz feito no caldo reservado.

Bacalhau de Panela

Para 4 pessoas

1/2kg de bacalhau da Noruega; 1/2 garrafa (pequena) de leite de coco; 30g de azeitonas verdes; 30g de azeitonas pretas; 2 cebolas grandes, cortadas em rodelas finas; 1 talo de alho-poró, cortado em rodelas; salsa, coentro; azeite; sal.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, escale, elimine pele e espinhas e separe-o em lascas bem grossas.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Aproveite as peles e espinhas para fazer o caldo .

Regue o fundo de uma panela com um pouco de azeite e cubra com rodelas de cebola, formando uma camada. Faça outra camada com lascas de bacalhau, salpique com salsa e coentro e espalhe algumas azeitonas. Regue com colheradas de azeite e de leite de coco. Repita as camadas até terminares os ingredientes. Molhe com 1 copo de caldo.

Tampe a panela e leve ao fogo médio até cozinhar (de 20 a 30 minutos). Sirva com arroz branco.

Bacalhau de Forno

Para 4 pessoas

1/2kg de bacalhau; 2 pãezinhos; 1/2kg de batatas; 3 a 4 tomates; 1 cebola, coentro, salsa e cebolinha picadas; ½ pimentão; 1 dente de alho socado; 1 colher (sobremesa) de manteiga 2 colheres (sopa) de azeite; 2 colheres (sopa) de vinho branco; 1 copo de caldo de bacalhau 1 colher (sobremesa) de purê de tomate; pimenta-do-reino; queijo parmesão ralado.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire pele e espinhas, para preparar o caldo. Desfie a carne e reserve. Soque o alho e pique a cebola, o pimentão, os tomates (sem pele e sementes) e os temperos verdes.

Refogue o bacalhau na manteiga, juntamente com todos os temperos picados. Regue com o vinho branco e deixe evaporar um pouco. Acrescente o caldo e o purê de tomate, deixando cozinhar em fogo brando até engrossar.

Unte uma forma refratária, forre o fundo com rodelas de batata e coloque um pedacinho de manteiga sobre cada uma, distribuindo por cima um pouco do refogado de bacalhau.

Repita as camadas até terminarem os ingredientes, reservando um pouco do refogado para fazer uma camada adicional.

Corte os pães em rodelas grossas e arrume-as sobre a última camada de bacalhau, bem juntas. Cubra com refogado reservado e distribua pedacinhos de manteiga por toda a superfície do prato.

Polvilhe com bastante parmesão e leve ao forno bem quente (250°C)

por 15 minutos.

Salada de Bacalhau

Para 4 Pessoas

1/2kg de bacalhau; 4 batatas grandes; cozidas

Molho:

2 ovos cozidos; ½ xícara de azeite; pimenta-do-reino; sal; vinagre; mostarda; ½ molho de coentro

Guarnição:

1 xícara de azeitonas verdes e pretas picadas; folhas de alface; ovos cozidos

Modo de preparar:

Corte o bacalhau em pedaços grandes e dessalgue por 48 horas. Depois cozinhe, no vapor ou em pouquíssima água, até que os pedaços fiquem bem macios. Escorra, deixe amornar e elimine as peles e espinhas. Desfie e misture com as batatas, cortadas em cubinhos.

Molho (prepare com antecedência): retire as gemas dos ovos cozidos, amasse com o garfo, passe na peneira fina e misture com o azeite. Junte 4 colheres (sopa) de vinagre, 1 colher (sobremesa) de mostarda, as folhas de coentro picadinhas e tempere com sal e pimenta-do-reino. Vire sobre a salada ainda quente, revolva delicadamente e deixe descansar por algum tempo, para tomar gosto. Sirva sobre folhas de alface e decore com rodelas de ovos cozidos e azeitonas.

Sufilé de Bacalhau

Para 4 a 5 Pessoas

1/2kg de bacalhau; 250g de batatas cozidas; 2 xícaras de leite; 2 colheres (sopa) de azeite; 4 colheres (sopa) de manteiga; 2 colheres (sopa) de farinha de rosca; 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado; 5 ovos; 1 molho de salsa e cebolinha.

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau, escale, retire as peles e espinhas e desfie. Regue com azeite e reserve. Passe as batatas pelo espremedor. Junte o bacalhau, a manteiga, 2/3 do queijo e as gemas. Misture bem, adicione a salsa e cebolinha picadas e, por último, as claras batidas em neve firme, misturando com movimentos de baixo para cima. Vire em uma forma alta, untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Polvilhe com queijo ralado restante e leve ao forno quente, pré-aquecido, até dourar. Sirva imediatamente.

Frigideira de Bacalhau

Para 6 Pessoas

500g de bacalhau; 3 tomates; 3 ovos cozidos; 1 pimentão verde; 1 pimentão vermelho; salsa e cebolinha; 1 cebola grande; 1 dente de alho; azeite; vinagre; pimenta-do-reino, sal.

Modo de Preparar:

Depois de dessalgar o bacalhau por 48 horas, escale, retire as peles e espinhas e separe a carne em lascas. Reserve. Prepare o caldo com as peles e espinhas .

Corte os ovos cozidos e os tomates em gomos, e os pimentões em tirinhas. Pique a cebola e o alho. Refogue até começar a dourar, acrescente o bacalhau e refogue mais um pouco. Junte os pimentões, os tomates e 1 copo do caldo. Ferva em fogo brando por 10 minutos. Salpique com cebolinhas e salsa picadas, decore com ovos e as azeitonas e sirva bem quente. Acompanhe com um arroz feito com o restante do caldo.

Bolinhos à Francesa

Para 4 pessoas

300g de bacalhau; 300g de batatas; 50g de manteiga; 30g de farinha de trigo; 1 copo de leite; sal; pimenta-do-reino; 3 colheres (sopa) de salsa picadinha; 2 ovos; farinha de rosca; óleo para fritar.

Modo de preparar:

Dessalgue o bacalhau e escale. Retire as peles e espinhas, desfie e prepare o caldo.

Descasque as batatas e cozinhe no caldo por 10 minutos. Retire, escorra, junte o bacalhau e passe pela maquina de moer ou processador. Reserve.

Leve ao fogo brando a manteiga com farinha de trigo, junte o leite, sal e pimenta-do-reino a gosto, mexendo sempre até obter um creme grosso.

Junte o bacalhau misturado com as batatas, acrescente a salsa picadinha e forme os bolinhos. Passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Bacalhau Assado na Grelha com Salada de Feijão Frade

Para 10 a 12 pessoas

1 ½ de bacalhau grosso - 2 ½ decilitros de azeite fino - 2 colheres de sopa de vinagre; 2 alhos; 2 gramas de sal; ½ grama de pimenta moída; 1 ramo de salsa picada; 7 ½ decilitros de feijão-frade.

Modo de Preparar:

Depois do bacalhau bem dessalgado enxuga-se, corta-se em bocados tanto quanto possível quadrados de cerca de um decímetro de lado. Tiram-se as espinhas, mas deixando as peles e assando na grelha que se põe sobre o carvão vegetal. Põem-se numa travessa que esteja quente, esfregando-se um alho no fundo e deitando por cima o azeite. Acompanha em travessa à parte uma salada de feijão-frade bem cozido e temperado com um decilitro de azeite, um ramo de salsa picada, duas colheres de sopa de vinagre, três gramas de sal e meio de pimenta moída.

O acompanhamento poderá ser com batatas assadas no forno ou nas brasas com a pele, tirando-se esta ao servir. É então Bacalhau na Grelha com Batatas Assadas.

Bacalhau à Gomes de Sá

Para 5 a 6 pessoas:

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

1 quilo de bacalhau grosso (peso em cru); 1 quilo de batatas; 1 ½ decilitro de azeite do mais fino; 1 grama de pimenta; 4 cebolas medianas; 2 dentes de alho; 4 ovos cozidos; 4 decilitros de leite; 1 ramo de salsa.

Modo de preparar:

Toma-se o bacalhau dessalgado, põe-se numa caçarola com tampa, cobre-se com água a ferver, tapa-se e aguarda-se que passe um quarto de hora, sem ferver.

A seguir tiram-se as peles e as espinhas separando-se a carne do bacalhau em pequenas lascas. Estas lascas vão para um prato fundo, cobrindo-se com leite quente, deixando em infusão pelo menos por uma hora. Numa travessa de ir ao forno deita-se azeite, os alhos e as cebolas cortadas às rodelas. Estando a cebola a alourar juntam-se as batatas previamente cozidas cortadas às rodas de um centímetro de espessura e as lascas saídas da infusão em leite. Leva-se a travessa ao forno deixando ferver tudo por dez a quinze minutos. Sirva-se bem quente ornamentado com ovos cozidos cortados às rodelas, azeitona e salsa picada.

Bacalhau à Gomes Sá (2)

Ingredientes:

- 600 gr de bacalhau
- 1 xícara, das de chá, de azeite de oliva
- 4 cebolas médias, cortadas em rodelas finas
- 3 dentes de alho picados
- 1 colher, das de chá, de salsinha picada
- 400 gr de batatas cozidas e cortadas em rodelas finas
- Sal a gosto
- 3 ovos cozidos e cortados em rodelas
- 12 azeitonas verdes, cortadas em lascas

Modo de Preparo:

Na véspera, coloque o bacalhau de molho. Troque a água 4 vezes. No dia do preparo, cozinhe o bacalhau durante uns 5 minutos. Retire, separe as espinhas e reduza o bacalhau a lascas. Reserve.

Esquente o azeite em uma panela grande e refogue a cebola, o alho e a salsinha.

Refogue até a cebola começar a mudar de cor.

Junte, então, as lascas de bacalhau e as batatas. Deixe no fogo por mais 10 minutos, até que as fatias de batata comecem a fritar. Verifique o sal.

Transfira para um refratário bem largo, para não ficar uma camada espessa demais.

Leve ao forno bem quente, por 10 a 15 minutos. Decore com rodelas de ovo e lascas de azeitona e sirva.

Receita para 4 pessoas.

Bacalhau Espiritual

Ingredientes:

- 500g de bacalhau (parte do lombo) dessalgado, aferventado e desfiado
- 1 litro de leite
- 6 gemas
- 250g de creme de leite
- 2 dentes de alho socados
- 6 colheres, das de sopa, bem cheias de farinha de trigo
- 2 cenouras grandes raladas cruas
- 2 cebolas grandes raladas
- manteiga
- 4 colheres, das de sopa, de azeite
- queijo parmesão ralado

Esta apostila é uma cortesia do site <http://kireceitas.orgfree.com>
Seu livro de receitas virtual na internet...

- 2 colheres, das de sopa, de coentro picadinho
- noz-moscada ralada
- 1 xícara bem cheia de biscoitos creme-crakers socados ou moídos
- sal
- pimenta-do-reino moída
- molho inglês

Modo de Preparo:

Primeira Etapa:

Doure o alho e a cebola em 100g de manteiga com o azeite, junte a cenoura ligeiramente espremida, refogue bem, adicione o bacalhau e torne a refogar por alguns minutos.

Segunda Etapa:

Doure a farinha de trigo em 100g de manteiga e, sempre mexendo, acrescente, aos poucos, três quartos de litro de leite. Mexa sem parar em fogo brando até obter creme grosso e cozido. Feito isso, afaste a panela do fogo e adicione as gemas desfeitas no restante do leite (passe pela peneira). Misture bem e torne a levar ao fogo. Tempere com sal e retire do fogo assim que o creme começar a ferver. Misture o creme com o bacalhau e mantenha a panela no fogo baixo.

Sempre mexendo, vá adicionando o creme de leite, uma xícara de queijo parmesão ralado e o coentro. Tempere com molho inglês, noz-moscada e pimenta a gosto. Retire do fogo e deite em um pirex grande e fundo. Misture a farinha de biscoito com meia xícara de queijo ralado e um pouco de noz-moscada. Espalhe sobre o creme, salpique com manteiga e leve ao forno quente por uns 20 minutos.

Nota: Sirva em seguida com arroz branco e batata frita em rodela grossas ou palitos.