

BACALHAU BRASILEIRO

CHEF: ROSILENE CAMPOLINA

Ingredientes

Bacalhau

1 kg de bacalhau em postas;
1,5 litro de leite para aferventar o bacalhau (reserve 1 xícara);
1 colher (sopa) de manteiga;
1 cebola pequena;
2 dentes de alho;
1 xícara de azeite português;
1 colher de manteiga;
1 colher (sopa) de alho triturado;
100ml de cachaça;
Salsinha desidratada o quanto baste;
Sal e pimenta do reino a gosto;
6 folhas de couve manteiga finamente picadas para finalizar o prato;
ciboulettes para ornamentar.

Bouquet Garni

1 folha de louro;
1 ramo de salsinha;
1 ramo de tomilho;
1 ramo de alecrim;
1 talo de aipo pequeno (sem a folha);
2 folhas de alho-poró (apenas a parte verde);
20 cm de barbante para amarrar o bouquet.

Purê de batatas

6 batatas inglesas médias descascadas;
200 ml de leite de côco;
2 colheres (sopa) de manteiga;
1 colher (café) de açafrão em pó;
6 dentes de alho cortados em lâminas;
quanto baste de noz-moscada ralada na hora;
quanto baste sal, pimenta do reino branca;
salsinha desidratada e ciboulette fresca para decorar.

Azeite de salsinha

1 maço de salsinha picada;
2 dentes de alho;
1 xícara de azeite português.



BACALHAU BRASILEIRO

CHEF: ROSILENE CAMPOLINA

Preparo

Faça o bouquet garni, colocando todas as ervas embrulhadas nas folhas de alho-poró, e, amarradas com o barbante. Numa panela grande, afervente as postas de bacalhau no leite com o bouquet garni, a cebola e os dois dentes de alho por alguns minutos. Retire-as delicadamente com uma escumadeira. Reserve quente. Na mesma panela com o leite, cozinhe as batatas. Enquanto isso, desfaça as postas de bacalhau em "pétalas". Saltei-as no azeite com a manteiga e o alho. Flambe carinhosamente com a cachaça. Acerte os temperos e mantenha aquecido.

As batatas depois de cozidas devem ser reduzidas a purê. Numa frigideira grossa, doure as lâminas de alho e as escorra em papel toalha para não perder a crocância. Reserve. Na mesma panela, doure a manteiga e o açafrão. Acrescente o purê de batatas. Acerte os temperos com sal, pimenta branca e noz-moscada, moídas na hora. Desligue o fogo assim que encorpar. Reserve.

Numa pequena panela aqueça o azeite e acrescente os dentes de alho. Coloque a salsinha e deixe apurar. Passe tudo pelo processador e coe no chinóis fino. Coloque em uma bisnaga para usar na finalização do prato.

Montagem

Num prato quadrado, enforme num aro untado com azeite de 8cm de diâmetro por 5cm de altura a seqüência: leito de couve, purê de batatas e o bacalhau em pétalas, formando uma "flor". Desenhe com um fio de azeite o contorno do prato e um losango, formando a "Bandeira do Brasil". Coloque o alho laminado por cima do bacalhau, representando os Estados, e, passe duas cibouletes transversas, formando a faixa Ordem e Progresso!

Rosilene Campolina
31 8728.5838
www.chefachef.com.br