



Bacalhau à Puttanesca com Molho de Ervas

Caldo de Vegetal

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **2 a 3 porções**

Ingredientes

Para o Lombo de Bacalhau:

- 4 lombos de bacalhau dessalgado
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem
- 2 dentes de alho picados
- 1 ramo de alecrim fresco (opcional)
- 1 folha de louro
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o Molho à Puttanesca:

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 4 dentes de alho picados
- 1 lata de tomates pelados (ou 400g de tomates frescos maduros, picados)
- 1/4 de xícara de azeitonas pretas (sem caroço)
- 2 colheres de sopa de alcaparras
- 4 filetes de anchovas (opcional)
- 1 colher de chá de flocos de pimenta vermelha (opcional)
- 1/2 xícara de vinho tinto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 ramo de orégano fresco ou 1 colher de chá de orégano seco]

Para o Molho de Ervas:

- **280ml de Caldo de Vegetal Battuto's**
- 1/2 xícara de vinho branco seco
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá de tomilho fresco (ou 1/2 colher de chá de tomilho seco)
- 1 colher de chá de alecrim fresco (ou 1/2 colher de chá de alecrim seco)
- 1/4 de xícara de salsinha fresca picada
- 1/4 de xícara de Ciboullete picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de sopa de manteiga (opcional, para dar brilho e cremosidade)

Para a Batata Cozida:

- 4 batatas médias (tipo Asterix ou inglesa)
- Sal a gosto
- Azeite de oliva para regar (opcional)

Modo de Preparo

Bacalhau

- Embrulhe o lombo de bacalhau em papel alumínio com alho, alecrim, tomilho, louro, azeite, sal e pimenta.
- Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos.
- Retire as ervas e teste o ponto pressionando levemente: se ceder, está pronto.
- Aqueça uma frigideira com um fio de óleo e sele a pele do bacalhau para dar crocância.

Molho à Puttanesca

- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
- Acrescente o tomate picado e cozinhe até desmanchar.
- Adicione o vinho tinto e cozinhe em fogo baixo até o álcool evaporar.
- Finalize com alcaparras, azeitonas, anchova, sal e pimenta a gosto.

Molho de Ervas

- Em uma frigideira, aqueça azeite e doure o alho.
- Adicione o vinho branco e deixe o álcool evaporar em fogo baixo.
- Acrescente o Caldo de Vegetal Battuto's e as ervas. Deixe ferver e reduzir.
- Coe as ervas e, fora do fogo, incorpore a manteiga gelada aos poucos para dar cremosidade.

Batatas Seladas

- Cozinhe as batatas em rodela grandes em água com sal por 8 minutos, sem deixar amolecer demais.
- Escorra e sele em frigideira quente com azeite até dourarem.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.

Finalização

- Monte o prato com uma base de batatas seladas.
- Acrescente uma porção do molho à puttanesca.
- Disponha o lombo de bacalhau crocante por cima.
- Finalize com fios do molho de ervas.