
SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA
ROTA TURÍSTICA DO BAIRRO DA SERRA, SERRA DE BAIXO
ESTÂNCIA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA – SP
CNPJ N° 08.095.885/0001-61
IE N° 662.098.826.111



SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA
PRODUTOR RURAL
S.I.M. SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL N° 085
Website: www.SiteoeCaprilSerraNegra.com.br
e-mail: SCSN@SiteoeCaprilSerraNegra.com.br

A R T I S A N L I Q U E U R

Bacalhau com castanha portuguesa e azeitona

Ingredientes

400 gramas de postas de bacalhau
1 quilo de castanha portuguesa cozida e sem casca
½ (chá) de azeitona preta sem caroço
1 (chá) de azeite
8 (chá) de leite
1 (sopa) de salsa picada
½ (sopa) de erva-doce
sal e pimenta-do-reino a gosto
500 gramas de batata bolinha
3 dentes de alho espremidos

Modo de preparo

Após demolhar o bacalhau, deixar de molho por 6 horas no leite. A parte, ferver rapidamente a castanha na água temperada com sal e erva-doce. Escorrer, remover a casca e reservar. Cozinhar a batata com a casca e reservar. Escorrer o bacalhau, reservando 1 xícara de (chá) do leite. Colocar as postas em um refratário. Juntar o alho, o azeite e a pimenta. Descascar a batata e acrescenta-a ao refratário com a castanha. Regar com o leite reservado. Levar ao forno e retirar quando o bacalhau começar se desprender em lascas e a batata estiver dourada. Decorar com a azeitona e a salsa. Servir imediatamente.