

### Bacalhau com castanhas

#### Ingredientes:

2 Postas grossas de bacalhau previamente demolhadas;

Farinha;

1 Ovo;

150 gr. de Vaqueiro culinense;

1 Alho francês;

1 Cenoura;

2 Cebolas;

1 Lata de tomate;

200 gr. de castanhas congeladas;

Sal;

Noz-moscada;

Pimenta;

50 gr. de azeitonas recheadas com pimentos morrones.



Imagem meramente ilustrativa

#### Preparação:

Coza as postas de bacalhau durante 10 minutos em água a ferver. Escorra, retire e a pele e as espinhas e separe o bacalhau em lascas grossas. Passe-as por farinha e depois pelo ovo batido e frite na Vaqueiro culinense quente. Escorra sobre papel absorvente e reserve, mantendo quente. Corte o alho francês em rodela e lave em água corrente, dentro de um coador. Pele a cenoura e rale em fios. Descasque e corte as cebolas em rodela e leve tudo a estufar na gordura onde fritou as lascas de bacalhau. Quando os legumes estiverem moles, adicione o tomate em cubos e as castanhas. Tempere com sal, noz-moscada e pimenta. Tape o tacho e deixe estufar, sobre lume muito brando, até as castanhas estarem tenras. Enfeite com azeitonas recheadas e sirva a acompanhar o bacalhau frito.