

Bacalhau a la "llauna" (fácil mastigação)



Ingredientes (para 2 porções)

280 g de bacalhau dessalgado limpo (dois lombos sem espinhas e sem pele)

150 g de feijão branco cozido

25 mL de água

4 dentes de alho (grandes)

5 g de páprica doce

75 mL de vinho branco

Farinha para empanar

Pimenta

Sal

Salsinha picada (2 ramos, somente as folhas)

Azeite de oliva extra virgem

Preparo

1. Secar e enfarinhar os lombos de bacalhau limpos e fritá-los levemente em azeite quente (cobertos até o meio) até que fiquem dourados. Escorrer, cortar em pedaços bem pequenos, como se estivesse picando, e reservar (pode-se usar uma batedeira ou um processador de alimentos). Reservar também o azeite.
2. Em um recipiente e com a ajuda de um garfo, esmagar o feijão cozido com os 25 mL de água. Adicionar pimenta a gosto e uma pitada de sal.
3. Em uma frigideira, refogar os alhos descascados e fatiados com 6 colheres (sopa) do azeite usado para fritar o peixe, sem dourar. Retirar do fogo e acrescentar a páprica doce, mexendo por alguns segundos.
4. Retornar a panela ao fogo e juntar o vinho branco. Cozinhar mexendo por cerca de 3 minutos em fogo alto até o álcool evaporar.
5. Despejar o molho em um recipiente para processar (mixer ou liquidificador), acrescentar a salsinha picada, uma pitada de sal e bater (se necessário, acrescentar um pouco de água para que não fique muito grosso).
6. Transferir para um prato colocando o feijão na base do prato, o bacalhau por cima e por fim o molho.