



Brandade de bacalhau com pimentão

Ingredientes (para 2 porções)

- 1 pimentão vermelho
- 150 g de bacalhau fresco sem espinha (ou merluza)
- 1 batata
- Croûtons (opcional)
- 80 g de creme de leite
- Azeite de oliva virgem
- Salsinha picada
- Pimenta
- Louro

Preparo

1. Assar o pimentão no forno a 180°C durante 30 minutos. Virar na metade do tempo. Retirar do forno, cobrir com um prato e deixar esfriar.
2. Depois de frio, descascar, retirar as sementes e, com as mãos, fazer lâminas.
3. Descascar e picar a batata.
4. Em uma panela com água, colocar a batata e uma folha de louro. Após fervura, cozinhar cerca de 15 minutos, até que esteja cozida.
5. Adicionar o bacalhau e deixar cozinhar um pouco, por cerca de 2 minutos. Retirar a panela do fogo.
6. Escorrer o bacalhau e transferir junto à batata para um liquidificador ou recipiente para mixer. Adicionar o creme de leite e um pouco de azeite.
7. Bater e acrescentar aos poucos a água do cozimento, até formar um purê cremoso. Temperar com pimenta.
8. Arrumar no prato uma base de pimentão assado. Por cima a brandade de bacalhau e sobre ela outra lâmina de pimentão.
9. Servir com os croûtons e um fio de azeite.
10. Finalizar com a salsinha picada por cima e servir.

Recomendações

Em caso de mucosite, dor ou dificuldade para engolir, descartar os croûtons e, se necessário, processar o pimentão e acrescentar como se fosse um molho.