

Rua São Paulo, 54, Catanduva - SP
17 3522.2426
emporiosaopedro.com.br
facebook.com/emporiosaopedrocatanduva



Tudo o que você tem que saber
sobre o peixe mais nobre que existe.

*Bacalhau
de verdade.*

Empório
SÃO PEDRO

A qualidade que virou tradição.

Bacalhau ao forno

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau (de preferência, lombo) dessalgado

800 g de batata em rodela grossas

1 folha de louro

4 colheres de azeite de oliva extravirgem

1 pimentão vermelho sem semente, em rodela

1 cebola grande em rodela

1/2 xícara de vinho branco seco

3 colheres (sopa) de azeitona preta em lascas

4 ovos cozidos cortados em 4

4 tomates sem semente e sem pele picados

2 colheres (sopa) de folhas de salsa picadas

1 colher (sopa) de cebolinha picada

Folhas de manjericão

Sal e pimenta do reino moída na hora

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau na água por 10 minutos. Retire a pele e a espinhas e reserve.

Afervente as batatas na mesma água e a folha de louro até que comecem a cozinhar, retire e reserve.

Salteie o pimentão e a cebola em 2 colheres de azeite.

Acrescente o vinho branco e reduza.

Acrescente a azeitona, tempere com sal e pimenta e retire do fogo.

Num refratário, coloque a batata, o bacalhau e, por cima, o pimentão e a cebola salteados e asse a 180°C por 20 minutos.

Enquanto isso, frite as fatias de alho o azeite restante até que fiquem bem douradas.

Retire o bacalhau do forno, coloque por cima os ovos cozidos, o tomate e o alho frito.

Leve ao forno por mais 1 minuto, apenas para aquecer.

Regue com o azeite e distribua as ervas por cima.

Bolinhos de bacalhau

INGREDIENTES

800 g de bacalhau (preferencialmente posta mais fina)
400 g de batata cozida
200 g de cebola picada
2 dentes de alho picado
50 ml de azeite extravirgem
4 gemas
2 claras em neve
5 colheres (sopa) de salsa picada
Noz-moscada a gosto
Óleo vegetal
Sal a gosto
Pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie bem o bacalhau dessalgado e cozido. Passe a batata pelo espremedor. Doure a cebola e o alho em azeite, em fogo brando, até que percam toda a água (a cebola e o alho têm que ficar bem secos). Numa tigela, misture muito bem as batatas, o bacalhau, a cebola e o alho, a salsa, as gemas e as claras. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Com a ajuda de duas colheres de sopa, molde os bolinhos, e mergulhe-os em óleo quente para fritar. Depois de fritos deixe descansar em papel absorvente.



Bacalhau à Gomes de Sá

INGREDIENTES

1,5 Kg de bacalhau (posta alta)
1,5 Kg de batata
400 g de cebola em rodelas
100 g de azeitona preta picada
1,2 litros de leite
350 ml de azeite extravirgem
5 ovos cozidos em rodelas
2 dentes de alho fatiados
Salsa picada a gosto
Pimenta do reino moída na hora a gosto
Sal a gosto

Esta é a verdadeira receita de bacalhau à Gomes de Sá tal como a criou seu inventor, que foi comerciante de bacalhau no Porto. É uma das mais famosas e presença constante nos cardápios de muitos restaurantes.

MODO DE PREPARO:

Coloque o bacalhau dessalgado numa panela e escale-o em água fervente. Tampe, abafe com um cobertor e deixe descansar durante 20 minutos. Escorra o bacalhau, retire a pele e as espinhas e desfaça-o em lascas. Coloque as lascas num recipiente fundo, cubra-as com leite bem quente e deixe ficar em infusão de 1h30 a 3 horas. Cozinhe as batatas com casca, retire a casca e corte em rodelas. Numa panela, doure ligeiramente o alho e a cebola em azeite, junte as batatas e o bacalhau escorrido. Mexa tudo ligeiramente, mas sem deixar refogar e tempere com sal e pimenta-do-reino. Coloque o preparado imediatamente numa assadeira ou refratário e leve ao forno bem quente durante 10 minutos. Sirva no recipiente em que foi ao forno, polvilhado com salsa picada e guarnição com rodelas de ovo cozido e azeitonas pretas.

Salada de bacalhau com grão-de-bico

Também conhecida na culinária portuguesa por Meia-Desfeita de Bacalhau.

INGREDIENTES

1,5 Kg de bacalhau (posta fina)
750 g de grão-de-bico
150 g de cebola picada
200 ml de azeite extravirgem
7 ovos cozidos em rodela
3 dentes de alho picados
1 ramo de salsa picada
Água
Páprica a gosto
Vinagre de vinho branco
Pimenta-do-reino moída na hora a gosto
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ponha o grão-de-bico de molho durante 6 horas no mínimo. Escorra-o, lave-o e coloque-o numa panela com água fria e com 50 ml de azeite. Leve para cozinhar durante cerca de 2 horas (se preferir cozinhe em 30 minutos na panela de pressão).

À parte, cozinhe o bacalhau previamente dessalgado, limpe-o e lasque. Numa travessa funda, coloque em camadas o bacalhau, o grão-de-bico, a cebola, o alho e a salsa. Regue com o azeite restante e o vinagre, previamente misturados e temperados com pimenta-do-reino. Retifique os temperos. Sobreponha as rodela de ovo e perfume com páprica no momento de servir.

Receitas adaptadas do livro "As minhas receitas de bacalhau: 500 receitas", de Vítor Sobral, editora Senac, exceto a de bacalhau ao forno, extraída do livro "400g" de vários autores, Editora Companhia Nacional.



O melhor bacalhau.

O tipo mais nobre de bacalhau é o Gadus Morhua, também conhecido como bacalhau do Porto. É pescado no Atlântico Norte e por isso também é conhecido por bacalhau da Noruega.

Os outros tipos são Gadus Macrocephalus, Saithe, Ling e Zarbo.

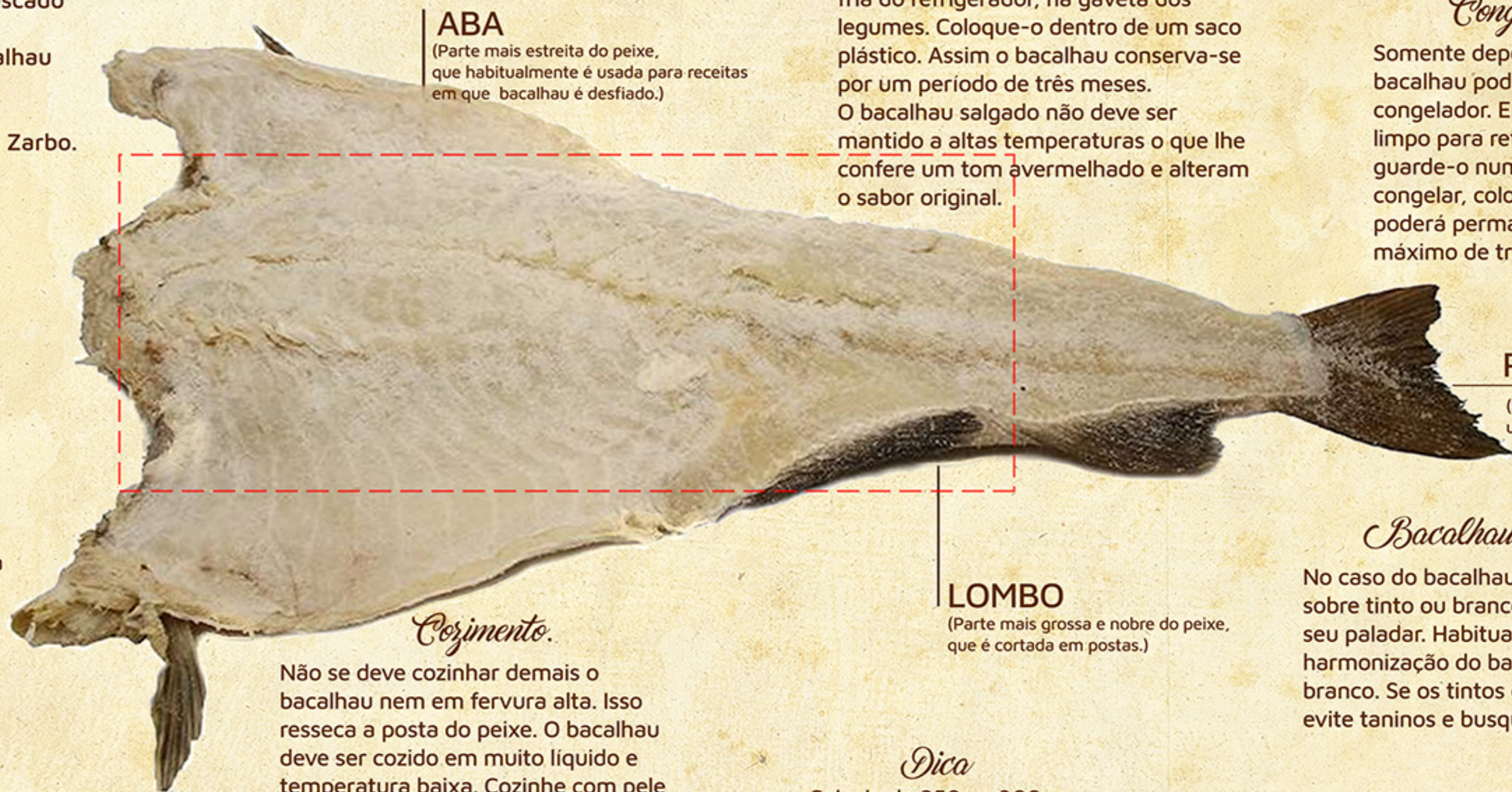
Armazenamento em casa depois da compra.

O local ideal para guardar o bacalhau ainda seco e salgado é na parte menos fria do refrigerador, na gaveta dos legumes. Coloque-o dentro de um saco plástico. Assim o bacalhau conserva-se por um período de três meses.

O bacalhau salgado não deve ser mantido a altas temperaturas o que lhe confere um tom avermelhado e alteram o sabor original.

Congelamento

Somente depois de dessalgado o bacalhau poderá ser guardado no congelador. Enxugue-o com um pano limpo para retirar o excesso de água e guarde-o num saco apropriado para congelar, colocando-o no freezer, onde poderá permanecer por período máximo de três meses.



ABA

(Parte mais estreita do peixe, que habitualmente é usada para receitas em que bacalhau é desfiado.)

RABO

(Parte também estreita cujo uso é igual ao da aba.)

LOMBO

(Parte mais grossa e nobre do peixe, que é cortada em postas.)

Dessalga.

Conforme a espessura da posta, a dessalga pode durar entre 24 (postas finas) e 48 horas ou até 60 horas (lombo). Cuidado para não dessalgar demais para não ter um produto final sem sabor.

Cozimento.

Não se deve cozinhar demais o bacalhau nem em fervura alta. Isso resseca a posta do peixe. O bacalhau deve ser cozido em muito líquido e temperatura baixa. Cozinhe com pele e espinha para manter o sabor e a textura. Em receitas que dispensam pele e espinha, só faça a retirada depois do cozimento.

Dica

Calcule de 250g a 300g de bacalhau por pessoa.

Bacalhau e vinho.

No caso do bacalhau, não caia no debate sobre tinto ou branco. Atenda o que pede o seu paladar. Habitualmente, recomenda-se a harmonização do bacalhau com vinho branco. Se os tintos dominam o seu coração, evite taninos e busque acidez.