**Empadão de Bacalhau**

Para o puré de batata:

800g de Batatas

Leite 2 dl

 1 Colher de sopa de manteiga

Sal, pimenta e noz-moscada

Colocar as batatas a cozer. Depois de cozidas e escorridas passar pelo passe vite.

Adicionar o leite e a manteiga mexendo bem. Temperar com o sal, pimenta e noz-moscada.

Ingredientes e Preparação do Bacalhau:

600g de Bacalhau demolhado

Azeite

1 Cebola média laminada

2 Dentes de alho picados

1 Pimento pequeno (opcional)

2 Ovos cozidos cortados em rodelas

Azeitonas sem caroço cortadas em rodelas

Sal, pimenta, folha de louro e um pouco de salsa picada

Cozer o bacalhau. Depois de cozido retirar todas as peles e espinhas.

Colocar um tacho ao lume com azeite, cebola laminada e alhos picados. Deixar refogar um pouco. Adicionar o pimento (opcional), a folha de louro, sal, pimenta e o bacalhau lascado. Refogar mais um pouco. Se ficar muito seco poderá adicionar um pouco de água de cozer o bacalhau. Salpicar com a salsa e rectificar os temperos.

Num recipiente de ir ao forno colocar uma camada de puré. De seguida o bacalhau e por cima deste as rodelas de azeitona e ovo cozido. Cobri com nova camada de puré de batata.

Se desejar poderá pincelar com ovo. Neste caso não foi pincelado…o ovo ficará para outra receita. Acabe a decoração com algumas rodelas de ovo e leve ao forno. Servir com salada.