

Bacalhau – pode ser a estrela do Natal por aqui...



Em Portugal ele reina: o bacalhau mais nobre é o do Porto – do tipo *Gadus Morhua* – mais alto, se solta em lascas e é mais saboroso.

Para dessalgar – os mais altos levam até 72 horas pra descongelar: sempre trocando de 6 em 6 horas e sempre com água gelada. (Ok, já fiz em 48, mas o ideal é fazer aos poucos).

Para cozinhar – com bastante azeite, alho, alecrim e batatas cozidas sobre uma cama de cebolas cortadas em fatias em uma assadeira...

O do tipo *Gadus Macrocephalus* é mais prático, já dessalgado, vem congelado. Se você confia no seu tempero e usa um super azeite saboroso, vá em frente, apenas atente que não é o mesmo sabor do outro.

Risoto de Bacalhau – Porque não? – as lascas são mais em conta e o arroz alimenta e satisfaz agradando a todos os paladares...

Experimente: garanto que vale a pena fazer essa surpresa: a galera vai amar variar sem abrir mão de outros sabores símbolos do Natal. E, contas feitas, de repente você vai até economizar!

Fonte: Fernanda Lopes

blogsatribuna.com.br/boamesa