



Lembranças com água na boca – Bacalhoad

Ingredientes:

- 02 kg de lombo de bacalhau dessalgado em pedaços.
- 08 batatas cortadas ao meio.
- 06 cebolas em fatias grossas.
- 10 dentes de alho inteiros.
- 30 azeitoninhas pretas.
- 06 ovos cozidos cortados ao meio.
- 500 ml de azeite de oliva.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, ferva dois litros de água.
2. Coloque o bacalhau na água fervente até que comecem a aparecer as divisões das lascas.
3. Retire os pedaços cuidadosamente e vá arrumando em um refratário com o azeite.
4. Na mesma água, cozinhe as batatas, as cebolas e o alho.
Arrume tudo com o bacalhau no refratário.
5. Arrume os ovos e as azeitonas no refratário.
6. Coloque um pouco mais de azeite sobre os ovos.
7. Leve ao forno aquecido por 15 minutos.
8. Salpique com salsinha e sirva em seguida.

Bacalhau.

Que sacrifício!

Nos dias finais da quaresma, meu pai sempre trazia um belo bacalhau.

Peixe grande, três a quatro kg, inteiro, salgado e com seu cheiro característico.

Alimento rústico, pescado, salgado e seco ao sol em clima frio, vinham de navio e caminhão desde outros continentes, percorrendo milhares de quilômetros, até se deparar com as mãos técnicas e habilidosas de minhas matriarcas.

A princípio, feio de se ver: muito seco, contorcido, esparramando sal por todos os lados e difícil de ser pré-preparado.

Mas com paciência e sapiência as etapas aconteciam;

Assim era cortado, dessalgado, hidratado e aferventado, estando pronto para receber os mais diversos ingredientes.

O azeite, dourado e perfumado, as batatas finamente descascadas, belos dentes de alho, cebolas em largas rodela, muita salsinha e azeitoninhas pretas e brilhantes, ovos cozidos cortados ao meio completavam a montagem num belo refratário transparente e de borda alta que seguia ao forno previamente aquecido.

O tempo passava devagar, o bouquet inconfundível se espalhava por toda a casa, chegando ao portão da frente e atingindo a vizinhança.

E quando parecia que não dava mais para aguentar, a mesa posta.

O artista, o verdadeiro prato principal. Viajou o mundo e ali naquela hora cumpre a sua missão final de nos fazer confortáveis e felizes.

Obrigado Jesus que no dia da sua “Paixão”, nos presenteia com este alimento maravilhoso.