



Bacalhau à Zé do Pipo

Ingrédients

- 500 g de morue
- 750 g de pommes de terre
- 1 litre de lait
- 2 oignons
- 1 pot de mayonnaise
- huile d'olive
- sel
- Chili
- Olives noires

Méthode de préparation

faites cuire la morue préalablement dessalée dans du lait. Égouttez et réservez le lait de cuisson.

Hachez les oignons et faites-les revenir dans de l'huile d'olive, du laurier, du sel, du poivre et un peu de lait de cuisson de la morue.

Faites cuire les pommes de terre et écrasez-les jusqu'à obtenir une purée. Placez le cabillaud dans un plat à four, placez l'oignon sur les tranches et recouvrez complètement avec la mayonnaise.

Contournez avec la purée de pommes de terre et mettez-les en gratin. Garnir d'olives noires.