



Os aromas elevam-se em volutas, densas e caprichosas: no azeite puríssimo e ardente, uma posta de bacalhau, musculado e habituado aos rigores dos mares do Norte, aconchega-se a umas batatas de formas voluptuosas.

Já dispostos na porcelana branca, os três elementos acolhem a frescura de uma couve portuguesa, brilhante e húmida, e de uma cebolada que rescende a ingredientes mágicos. Para completar o conjunto, uma fatia de pão de milho, escuro, sábio, essencial.

Numa conjugação plena, a terra, a água, o fogo e o ar oferecem-nos um manjar completo aos nossos sentidos.

Saibamos dele ser dignos!



RECEITA

## Bacalhau à Viana

### Ingredientes:

- 220g de bacalhau em posta
- 30g cebola
- 2 Dentes de alho
- Pimentão-doce / colorau q.b.
- 150g batata
- 100g couve Portuguesa
- 1 Fatia de broa
- 1/2 L Azeite

### Confeção:

- 1 - Confitar o bacalhau com a cebola em meia-lua e alho picado e pimentão-doce (cozer em baixa temperatura no azeite).
- 2 - Cozer a batata com pele e alourar no mesmo azeite (as rodelas grossas).
- 3 - Cortar uma fatia de broa e fritar em azeite.
- 4 - Saltear a couve cozida em azeite e alho.
- 5 - Dispor no prato ou travessa com disposição adequada.
- 6 - Decorar com azeitona (pasta de azeitona) e salsa.