

# Roupa velha reinventada

Peixe —    60 min  5 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/roupa-velha-reinventada](http://chef.continente.pt/receitas/roupa-velha-reinventada)



## Ingredientes

1.250kgs de batata cozida partida em lâminas de 4 mm  
1 alho francês partido fino  
600g de bacalhau cozido e lascado sem espinhas e peles  
1 cenoura partida em juliana  
1 c. de vinho branco  
3 pés de salsa picados  
¼ l de azeite  
400g de couve penca cozida  
2 c. de sopa de natas  
1 c. de chá de farinha de maizena dissolvida num pouco de água  
3 ovos cozidos  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
Uma pitada de cominhos

## Confeção

1. Saltear o alho francês no azeite em fogo médio, durante 3 minutos. De seguida, juntar o bacalhau e salteá-lo mais 4 minutos, com a cenoura e a salsa.
2. Refrescar com o copo de vinho e deixar cozer mais 5 minutos, juntar a batata e os ovos raspados, deixando cozer e mexendo cuidadosamente, de modo a que a batata não se desfaça.
3. Acrescente a penca, continuando a mexer, refrescar com o resto de vinho, as natas e a farinha maisena. Temperar a gosto. De seguida encher os aros com o preparado e levar ao forno a 200°C durante 5 minutos.