

Empresa	Câmara Portuguesa de Comércio no Brasil		
Veículo	Revista B+	Data:	Outubro e Novembro/2011
Editoria/Coluna	Lifestyle/Sabor	Pág:	82
Centimetragem	25cm x 3col= 75cm		



BACALHAU À VELHO MARQUES

Antônio José Coradinho Marques voltou aos tempos da "terrinha" – lá em Portugal, sua terra de origem – quando o convidamos a preparar uma receita que considera especial. Puxou da memória, então, o "Bacalhau à velho Marques", um dos sucessos do restaurante do pai, que lhe repassou a receita. "Ele mesmo (seu pai) criava as receitas que viravam sucessos. Entre os amigos da Bahia, este prato de bacalhau virou lenda, não só pelo sabor da combinação de bacalhau com bacon, mas também porque poucos tiveram o privilégio de saboreá-lo em meio a muitas promessas não cumpridas."

Como surgiu o interesse pela culinária?

Em Portugal a culinária é uma religião e eu era muito religioso nesse sentido. Meu pai era dono de restaurante.

Desde quando cozinha?

Desde quando morei em Londres sozinho. Nas noites frias londrinas, a culinária sempre era um bom pretexto para convidar uma namorada ou os amigos.

Cozinhas prediletas: Portuguesa e francesa.

INGREDIENTES

Porção recomendada para quatro pessoas

- 1 kg de bacalhau tipo COD – do Porto ou da Noruega
- 400 ml de azeite doce
- 200 ml de vinho branco meio-seco
- 2 cravos-da-índia
- 4 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 cebola grande cortada em rodela
- 1 pimentão grande cortado em rodela
- 1 cenoura grande cortada em rodela
- 4 batatas cortadas em cubos
- 100g de bacon em tiras

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau para retirar o sal em uma tigela com água durante 40 horas, dentro da geladeira, trocando a água a cada seis horas. Após a dessalga, retire a pele e as espinhas do bacalhau, e corte-o em postas pequenas.

Derrame um pouco de azeite doce na travessa de vidro e acondicione as postas de bacalhau. Adicione os quatro dentes de alho (cortados em rodela), o cravo-da-índia e a folha de Louro. Regue o bacalhau com um pouco de vinho branco. Coloque a cebola em rodela, o pimentão e a cenoura. Regue com mais vinho branco e azeite doce. Adicione o bacon por cima do preparado e coloque as batatas em cubos rodeando a travessa. Use o restante do azeite doce e o vinho branco. Leve ao forno preaquecido. Quando as batatas estiverem macias, o bacalhau estará pronto para ser degustado. Deve levar de uma hora e meia a duas horas no forno.

Empresa	Câmara Portuguesa de Comércio no Brasil		
Veículo	Revista B+	Data:	Outubro e Novembro/2011
Editoria/Coluna	Lifestyle/Sabor	Pág:	83
Centimetragem	25cm x 2col= 50cm		

COMO SERVIR O PRATO

1. Coloque as postas de bacalhau no meio do prato.
2. Em seguida, o tempero com o bacon por cima do bacalhau.
3. Deite as batatas ao redor do prato.
4. Molhe o bacalhau e as batatas com o molho da travessa.
5. Servir e degustar.

* Sugiro acompanhar com um delicioso vinho branco Esporão, ou qualquer outro vinho branco mais acessível da região do Alentejo, Portugal.

DICA IMPERDÍVEL

As costelas grelhadas de carneiro do restaurante Oui, na Marina. Carne macia e de sabor marcante, sem ser muito acentuado, me fez cliente costumaz deste local.



**ANTÔNIO JOSÉ
CORADINHO
MARQUES**

54 anos, empresário e presidente da Câmara Portuguesa de Comércio no Brasil – Bahia

