

Continue









## Línguas de bacalhau receitas

Línguas de Bacalhau Riberalves panadas. Que tal? Espreita a receita completa aqui: As melhores receitas de bacalhau num mesmo lugar! 1 pacote de línguas de bacalhau 2 ovos 1 limão 2 dentes de alho picados farinha q.b. pão ralado q.b. óleo para fritar q.b. Descongele as línguas de bacalhau e seque-as bem com a ajuda de um pano ou papel absorvente. Descasque os alhos e pique-os. Coloque em 3 pratos a farinha, os ovos batidos e o pão ralado. Coloque as línguas de bacalhau numa tacinha, adicione os alhos, o sumo de limão e a pimenta. Deixe a marinar por 30 minutos.De seguida escorra, passe as línguas primeiro na farinha, depois no ovo e por último no pão ralado.Coloque uma frigideira com óleo ao lume e leve a fritar as línguas de ambos os lados, retire e deixe escorrer em papel absorvente e reserve.Sirva acompanhado com arroz de tomates ou uma salada russa. Tempo: 3/5 Dificuldade: 2/5 Custo: 4/5 Quantidade: 4 a 5 pessoas As línguas de bacalhau, juntamente com as caras e os samos foram, durante muito tempo, consideradas as partes menos nobres do bacalhau. Hoje são uma autêntica iguaria e muito apreciadas. Se quiser, pode cozer ovos para acompanhar as línguas.
INGREDIENTES
1 kg de línguas de bacalhau;
2 batatas médias;
2 cenouras médias;
400 gr de grão cozido;
1 couve-coração;
1 colher de sobremesa de azeite;
sal a gosto.
PREPARAÇÃO
De véspera demolhe as línguas, mudando-lhes a água duas vezes. No outro dia, lave e descasque as batatas e as cenouras. Corte-as ao meio no sentido do comprimento. Arranje as folhas de couve e lave-as. Num tacho coloque as cenouras, as batatas, a couve e as línguas. Junte água e tempere de sal. Regue com a colher de sobremesa de azeite e leve a cozer em lume médio. Vá retirando os legumes à medida que ficarem cozidos. No final adicione o grão, só para aquecer.
MOLHO
INGREDIENTES
1 cebola pequena;
2 dentes de alho;
2 colheres de sopa de azeite;
1 colher de sopa de vinagre;
1 colher de café de pimentão doce;
sal a gosto.
PREPARAÇÃO
Descasque e pique a cebola e os alhos. Junte o pimentão doce, o azeite e o vinagre e tempere de sal. Mexa bem e sirva numa tacinha para temperar os legumes.
Jump to Recipe
Print Recipe
Primeiramente, as línguas de bacalhau empanadas são um petisco tradicional em algumas regiões costeiras, onde o bacalhau é um elemento central da culinária local. Esta iguaria, embora menos conhecida que outras preparações de bacalhau, oferece uma experiência gastronómica única e deliciosa. Caracterizadas por sua textura macia e sabor suave, as línguas, quando empanadas e fritas, transformam-se em um prato crocante por fora e incrivelmente tenro por dentro. As línguas de bacalhau são entretanto um exemplo clássico de como as cozinhas tradicionais aproveitam todas as partes de um ingrediente. Em regiões onde o bacalhau é pescado e consumido regularmente, nada é desperdiçado. As línguas, em particular, são valorizadas por sua textura e sabor delicados, tornando-se um petisco apreciado, especialmente quando preparadas com uma crosta dourada e crocante.
Imprimir Receita
Pin
Receita 400 línguas de bacalhau dessalgadas2 xícara (chá) farinha de trigo para empanar3 xícara (chá) farinha de rosca2 ovos batidosóleo para fritarsal e pimenta a gosto
Se as línguas de bacalhau estiverem salgadas, é necessário dessalgá-las, deixando-as de molho em água fria por várias horas, trocando a água periodicamente.Tempere as línguas de bacalhau com sal e pimenta a gosto.Passe as línguas de bacalhau pela farinha de trigo, em seguida pelos ovos batidos e, por último, pela farinha de rosca ou pão ralado.Aqueça o óleo em uma frigideira. Frite as línguas empanadas até que estejam douradas e crocantes.Escorra as línguas em papel absorvente e sirva enquanto estão quentes e crocantes.
Dessalgue Bem: Garanta que as línguas estejam bem dessalgadas para evitar um petisco excessivamente salgado.
Crocância Ideal: O óleo deve estar quente o suficiente para que as línguas fiquem crocantes por fora sem cozinhar demais por dentro.
Variações no Empanado: Experimente adicionar ervas secas ou alho em pó à farinha de rosca para uma camada extra de sabor.
Afinal, as línguas empanadas são um prato tradicional que merece ser descoberto e apreciado. Seja como aperitivo em uma reunião de família ou como parte de um menu especial em um restaurante, este petisco oferece uma combinação única de texturas e sabores que certamente encantará os amantes de frutos do mar. Experimente finalmente esta receita e descubra o charme escondido nas línguas de bacalhau!
Ingredientes
1 kg de Línguas de Bacalhau
Lugrade em Salmoura
3 cebolas médias
3 alhos espremidos
0,5 kg de ervilhas
1,5 dl de azeite
1,5 dl de azeite
1 ramo salsa picadinha
1 colher de sopa de farinha
Água q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Preparação
Começamos por demolhar as Línguas de Bacalhau, entre 24h e 48h. Cozem-se as ervilhas, retiram-se com uma escumadeira e na mesma água se cozem as línguas, escorrendo-as por seu turno e guardando a água. Levam-se ao lume a cebola e os alhos com um decilitro de azeite e refogam-se até a cebola cozer. A parte aloura-se a farinha no most recent coverage.
Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors’ FavoritesExperience AI-Powered CreativityThe Motorsport Images Collections captures events from 1895 to today’s most recent coverage.
Discover The CollectionCurated, compelling, and worth your time. Explore our latest gallery of Editors’ Picks.Browse Editors’ FavoritesExperience AI-Powered Creativity Saboreie verdadeiros clássicos da cozinha portuguesa, servidos de forma elegante e alternativa: lombo, línguas e caras de bacalhau, grão, batata e ovo cozido, tudo regado com um molho de azeite.grão-de-bico cozido Pingo Doce150 ggrão-de-bico cozido Pingo Doce
gPasso 1Leve ao lume uma panela com água e metade do sal ,junte as cenouras cortadas e deixe levantar ferver.Passo 2Adicione as folhas mais escuras da couve, previamente lavadas, e deixe ferver mais um pouco. Em seguida, junte as batatas descascadas e a restante couve e deixe cozer até estarem macias, mas crocantes. Retire os legumes e reserve-os.Passo 3Coloque na panela, com a água de cozer os legumes, os lombos, as caras e as línguas de bacalhau e deixe cozinhar cerca de 5 a 10 minutos.Retire à medida que forem estando cozidos (primeiro as caras, depois o lombo e finalmente as línguas).Passo 4Lave os lombos de bacalhau, retire a carne das caras e reserve juntamente com as línguas.Passo 5Coloque o grão mais a água da cozedura num tacho e leve ao lume. Assim que ferver, junte o dente de alho cortado e os coentros e deixe cozinhar cerca de 2 minutos.Passo 6Retire do lume e triturate até obter uma pasta.
Reserve.Passo 7Para o molho, junte o azeite, a salsa, os dentes de alho e a cebola finamente picados e envolva bem.Passo 8Coloque um aro no centro do prato e disponha os ingredientes preparados por camadas: batata, cenoura, lombos, línguas (reserve algumas) e caras de bacalhau e couves.Passo 9À volta do aro coloque o creme de grão e por cima das couves uma das línguas reservadas.Passo 10Adicione pontos de ovo cozido, azeitonas e salsa a gosto. Salpique o prato com o molho de azeite.Resumo nutricionalPor dose e por % do VDR\*\*Corduras saturadas3,9 g10%\* Valor Diário de Referência: HomemDeclaração nutricionalDeclaração nutricional Dose Homem% VDR\*\* Mulher% VDR\*\* Energia 417 Kcal 17% 21% Gordura 16,1 g 17% das quais saturadas 2,9 g 10% 14% dos quais açúcares 12,6 g 10% 14% Fibra 10,4 g 42% 42% Proteínas 34,9 g 0 que achou desta receita? Obrigada pela sua opinião!A sua avaliação desta receita poderá demorar até 24 horas a ficar visível de forma permanente Os nossos cozinheiros agradecem a sua opinião!Já tem a sua revista Sabe Bem? Comprar revistaMantêr ecrá ligado enquanto cozinhoSimNãoO seu ecrá vai ficar ligado durante 1 hora enquanto cozinha ou até fechar esta janela Descubra como se prepara de forma simples esta deliciosa Receita de Arroz Línguas de Bacalhau. Torne o seu dia mais saboroso. 1 embalagem de línguas de bacalhau 400 g arroz carolino 1 Pimento Vermelho 1 cebola 3 dentes de alho 1 dl polpa de tomate 0,5 dl Azeite coentros (q.b.) sal e piri-piri (q.b.) Demolhe as línguas de bacalhau em água até que fiquem no ponto de sal. Limpe o pimento de sementes e corte em cubinhos. Aqueça o azeite num tacho, junte a cebola e os dentes de alho picados e deixe refogar, mexendo de vez em quando. Adicione depois o pimento e a polpa de tomate e deixe alourar durante mais 1 minuto. De seguida, acrescente 1,2 L de água e deixe ferver. Junte o arroz e as línguas de bacalhau escorridas, refogue os temperos de sal e piri-piri e deixe cozinhar durante mais 20 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione coentros picados a gosto, envolva, retire do lume e sirva de imediato. Gostou desta receita? Veja também Bolo de bolacha. Se tiver alguma sugestão não se esqueça de comentar. Subscreve a nossa newsletter aqui e tenha acesso a mais receitas, vídeos, passatempos e dicas uteis para facilitar as refeições do seu dia-a-dia. Não se esqueça de nos seguir no facebook.

Posted in Bacalhau, Receitas de Natal (Pratos de Peixe) 1,5kg de línguas de bacalhau em salmoura 1 couve portuguesa grande 2 cenouras sal 1,5kg de batatas 6 ovos 8 c. (sopa) de azeite 6 dentes de alho 2 c. (sopa) de vinagre pimenta branca em grão Lave as línguas de bacalhau e demolhe-as de um dia para o outro no frigorífico. Mude a água 2 vezes. Lave e arranje as folhas de couve. Raspe e corte as cenouras aos pedaços. Coza a couve, as cenouras e as línguas de bacalhau, em água com sal. Entretanto, coza as batatas com casca. A parte, coza os ovos por 8 minutos, contados depois da ebulição. Escorra as couves, as cenouras e as línguas de bacalhau. Disponha tudo num prato de servir aquecido. Pête as batatas, corte-as em metades e junte às couves. Descasque os ovos e coloque-os inteiros no prato. Para temperar, aqueça o azeite em lume brando e junte os alhos cortados em metades. Quando o azeite ferver retire do lume e junte vinagre, sal e pimenta acabada de moer. Gostou desta receita? Classifique e Partilhe-a com os(as) Amigostas!)\* Delicie-se também com: Bacalhau no Forno com Courgettes Tão fácil, tão simples, tão rápido de fazer. Um verdadeiro petisco ou mesmo para saborear como prato principal. As Línguas de Bacalhau panadas fazem sucesso seja qual for a ocasião. Esta pode ser uma alternativa para quem não gosta de bacalhau cozido, agora que se aproxima a ceia de Natal e já se começa a preparar as ementas. Tome nota da receita e experimente. Veja também: Pataniscas de Pescada, Pataniscas de Delícias do Mar, Bolinhos de Pescada, Pataniscas de Atum, Pataniscas de Curgete, Pataniscas de Bacalhau no Forno, Bolinhos de Bacalhau, Sonhos de Bacalhau. As Línguas de Bacalhau Panadas é mais uma forma peculiar de comer o famoso bacalhau. Venha daí aprender esta receita simples e deliciosa! Imprimir receita Guardar no Pinterest 500 g de línguas de bacalhau prontas a cozinhar3 ovos q.b. pão ralado q.b. farinha q.b. óleo q.b.q.b. salsa q.b. limão Leve ao lume uma panela com água e, assim que levantar ferver, coloque na panela línguas de bacalhau e deixe cozer cerca de 5 minutos. Coloque-as a escorrer para eliminar bem a água e reserve até arrefecer.Passe as línguas de bacalhau pela farinha, de seguida pelo ovo bem batido e para terminar por pão ralado. Vá colocando num tabuleiro.Leve ao lume uma frigideira com óleo e quando estiver bem quente, frite o bacalhau panado.Depois de fritas, coloque-as a escorrer em papel absorvente.Por fim, disponha as línguas de bacalhau numa travessa e decore com uns pés de salsa e rodelas de limão. Dependendo das línguas de bacalhau que adquirir, pode ser ou não necessário demolhar. Consulte as instruções do produto. Não coloque sal pois as línguas já são bastante salgadas. Tenha atenção à fritura para que fiquem bem douradinhas de ambos os lados. Tags: Línguas de BacalhauLínguas de Bacalhau panadasreceitas de bacalhau Previous slide Next slide Carousel slide Pause slide movement use left or right arrow keys to navigate the tab. Press Enter or Space to expand or collapse and use down arrow to navigate to the tab content Click to read more about this recipe Includes Your webbrowser is outdated and no longer supported by Microsoft Windows. Please update to a newer browser or use these free alternatives. 250 g de línguas de bacalhau água farinha 2 ovos tamanho M pão ralado 1 colher de chá de alho em pó desidratado 2 colheres de sopa de salsa picada 1 limão Óleo Lave as línguas de bacalhau em água corrente e deixe-as de molho em água fria até perderem o excesso de sal. Coloque-as num tacho, cubra com água e junte a Vaqueiro Clássica leve ao lume e deixe ferver durante cerca de 10 minutos. Escorra bem e enxugue-as com um pano. Deite um pouco de farinha num prato fundo. Parta os ovos para outro prato fundo e bata-os com um garfo até estarem desfeitos. Outro prato fundo misture o pão ralado com o alho em pó, a salsa picada e um pouco da raspa da casca do limão. Deite óleonuma frigideira funda e leve a aquecer. Passe as línguas de bacalhau, primeiro pela farinha, depois pelos ovos batidos e em seguida pela mistura de pão ralado. Introduza-as no óleo quente e frite até ficarem douradas. Retire com uma escumadeira e deixe escorrer sobre papel absorvente. Sirva com o limão cortado em rodelas. Type of Portuguese cod dish For other uses, see Bacalao (disambiguation). This article needs additional citations for verification. Please help improve this article by adding citations to reliable sources. Unourced material may be challenged and removed.Find sources: "Bacalhau" - news - newspapers - books - scholar - JSTOR (March 2007) (Learn how and when to remove this message) Salted and dried cod, produced in Norway Bacalhau (Portuguese: [ˈbɛkɐˈʎaw]) is the Portuguese word for cod and—in a culinary context—dried and salted cod. Fresh (unsalted) cod is referred to as bacalhau fresco (fresh cod). Bacalhau dishes are common in Portugal, and also in former Portuguese colonies such as Cape Verde, Angola, Macau, Brazil, Timor-Leste and Goa. There are said to be over 1000 recipes for salt cod in Portugal alone and it can be considered the iconic ingredient of Portuguese cuisine (it is one of the few species of fish not consumed fresh in this fish-loving country, which boasts the highest per capita fish consumption within the European Union)[1] It is often cooked on social occasions and is the traditional Christmas Eve dinner in some parts of Portugal. There are numerous bacalhau recipe variations, depending on region and tradition. In Portugal, it is said there are more than 365 ways to cook bacalhau, one for every day of the year.[2][3] others say there are 1,001 ways. Whatever the exact number, bacalhau is a ubiquitous ingredient in Portuguese cuisine. Bacalhau is often served with potatoes, sweet potatoes, yams and fresh bread. More traditional flavourings include but are not limited to garlic, onion, olive oil, black pepper, white pepper, piri-piri, bay leaves, parsley, coriander and allspice. Green wine (vinho verde) or mature wines (Alentejo wine, Dão wine, or Douro wine) are served alongside. Traditional bacalhau dish Some bacalhau dishes: Arroz de Bacalhau Açorda de Bacalhau Bacalhau à Gomes de Sá (some varieties: original, Porto) Bacalhau à Brás Bacalhau Assado Bacalhau à Zê do Pipó Bacalhau à Lagareiro Bacalhau com Broa Bacalhau com Castanhas Bacalhau com natas (bacalhau with cream) Bacalhau com todos Bacalhau Confitado em azeite Bacalhau Espiritual Bacalhau no Forno com Cebolada Bacalhau Suado à Lisboa Pasteis de Bacalhau/Bolinhos de Bacalhau Pataniscas de Bacalhau The traditional production method for Bacalhau is protected in the EU and UK as a traditional speciality guaranteed under the name Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa.[4] Salt cod has been produced for at least 500 years, since the time of the European discoveries of the New World. Before refrigeration, there was a need to preserve the cod; drying and salting are ancient techniques to preserve nutrients and the process makes the cod tastier. More importantly, fish low in oils and fats are more suitable for the drying and preservation process, as oils and fats prevent the salt from preserving the fish. Cod have very low levels of oils and fats in their muscle tissue, and most is located in the liver.[5] Portuguese, Norman, Breton, and English fisherman were the first to adopt the salt-based curing technique from Basque fishermen in Newfoundland near the cod-rich Grand Banks by the late 1500s.[6] By the 1700s, salted cod had become a staple food for ordinary Portuguese people and by upper levels of Portuguese society.[7] With the advancements in freezing and transportation in the 1900s, salted cod from North America declined and Iceland and Norway became the major supplier of the salted fish to Portuguese markets.[8] During this time bacalhau was a cheap source of protein and frequently consumed.[9] Thus, bacalhau became a staple of the Portuguese cuisine, nicknamed fel amigo ('loyal friend')[10] In fact, in Portugal, cod always refers to salted, dried codfish and it is very rare to find fresh cod (bacalhau fresco) for sale.[11] This dish is also popular in Portugal and other Roman Catholic countries because of historical fasting rules, which forbade the eating of meat on many days (Fridays, Lent, and other festivals), and so bacalhau dishes were eaten instead.[12] Bacalhau is also popular in Sfax where this dish is eaten with chermoula on the first day of Eid ul-Fitr . In Portugal, bacalhau is often sold as a generic product with no brand information. Customers are free to touch, smell, and otherwise personally inspect the fish, which is very different from how fresh seafood is often sold.[13] Stores can carry a large variety of bacalhau differing in color, size, smell, taste, and dryness. Such variation has led Portugal to define requirements as to what products can carry the label Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa.[14] They are however, graded by weight which often defines what price category the bacalhau is sold under. The largest is Especial, which are large pieces of whole fish weighing more than 4 kg. Following this are Graúdo (4–2 kg), Corrente (1–0.5 kg) and Miúdo (below 500g).[15] Portugal portalFood portal Dried and salted cod Fishing in Portugal List of dried foods Portuguese cuisine ^ consumer+habits final+report+.pdf/5c61348d-a69c-449e-a606-f5615a3a7e4c page 9 ^ "Bacalhau: “The most popular fish in Portugal”". lindoportugal.eu. Lindo Portugal. 24 November 2023. Retrieved 3 July 2024. ^ Cave, James (14 June 2024). "Bacalhau: A Guide to Portugal's Favourite Fish". portugalist.com. Portugalist. Retrieved 3 July 2024. ^ "Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa", eAmbrosia — Traditional Specialities Guaranteed, Retrieved 24 October 2021. ^ Oliveira, H; Pedro, S (2012). "Processing of Salted Cod (Gadus spp.): A Review". Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 11 (6): 546–564. doi:10.1111/j.1541-4337.2012.00202.x. ^ Silva 2015, p. 132. ^ Silva 2015, p. 133. ^ Silva 2015, p. 134. ^ Moutinho 1985, p. 181. ^ "History of Portugal: Pamphlet Collection". CUP Archive. 1 January 1937. p. 480. ^ Kurlansky, Mark (4 March 2011). Cod: A Biography Of The Fish That Changed The World. Knopf Canada. p. 37. ISBN 9780307369802. ^ "Um Alimento Milenar: O início do Bacalhau com os Espanhóis e os Vikings" [A Millennial Food : The beginning of the cod with the Spanish and the Vikings]. Archived from the original on 30 May 2015. Retrieved 8 June 2015. ^ Ostli, Jens; Heide, Morten; Carlehog, Mats; Eilertsen, Guro (2006). "The importance of bacalhau consumption in Portugal and a preliminary product consumer test in Lisboa". Seafood Research from Fish to Dish: Quality, Safety and Processing of Wild and Farmed Fish: 241–249. doi:10.3920/97898086865819\_024. ISBN 978-90-8686-005-0. ^ Publication of an application pursuant to Article 50(2)(b) of Regulation (EU) No 1151/2012 of the European Parliament and of the Council on quality schemes for agricultural products and foodstuffs ^ Bacalhau: Portuguese Cod. . Retrieved 10 January 2021. Moutinho, Mário C (1985). História da pesca do bacalhau: por uma antropologia do "fel amigo", Editorial Estampa Silva, António José Marques da (2015), "The fable of the cod and the promised sea: About Portuguese traditions of bacalhau", in Barata, Filipe Themudo; Rocha, João Magalhães (eds.), Heritages and Memories from the Sea, Evora, Portugal: 1st International Conference of the UNESCO Chair in Intangible Heritage and Traditional Know-How: Linking Heritage Retrieved from " O seu email foi confirmado e adicionado à nossa base de dados. Está agora subscrito à neswletter do 24Kitchen Deixou de estar subscrito à nossa newsletter. Esperamos vê-lo em breve!A sua conta foi confirmada! Bem vindo ao 24Kitchen! Seja um grande cozinheiro com a ajuda dos melhores chefs e das suas melhores receitas.Receita de: Henrique Sá Pessoa150gr de línguas de bacalhau3 cebolass7 dentes de alho1 chávvena de arroz carolino1 ramo de salsa1 folha de louro2 ovos1 limãoFarinha q.b.Sal q.b.Oleo q.b.Azeite q.b.Piri-piri q.b.1. Depois de demolhadas, limpe as línguas de bacalhau retirando a pele exterior cuidadosamente e corte as línguas ao meio.2. Lamine 2 cebolas e 2 dentes de alho e refogue lentamente com o sal e a folha de louro, em azeite, numa frigideira, para fazer uma cebolada.3. Pique uma cebola e os talos da salsa, lamine 3 alhos e coloque num tacho com um fio de azeite a refogar uns minutos. Acrescente 1 chávvena de arroz e frite ligeiramente e, em seguida, junte 2 chávvenas e meia de água, sal e deixe cozer em lume brando durante 12 a 15 minutos.4. Aqueça o óleo numa frigideira. Numa taça coloque a farinha suficiente para panar as línguas e bata os ovos noutra taça. Seque bem as línguas e passe-as por polva farinha e depois pelo ovo e coloque directamente a fritar no óleo quente. Quando ganharem uma cor bastane dourada, retire as línguas para um prato com papel de cozinha.5. Quando a cebolada estiver pronta e caramelizada, retire do lume e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão e uma pitada de piri-piri, a gosto, e misture tudo.6. Pique as folhas de salsa e junte um pouco à cebolada picante e o restante ao arroz, quando estiver quase pronto.7. Sirva as línguas de bacalhau fritas com a cebolada por cima, acompanhadas pelo arroz de salsa.Alhada de Caçõo com Pão FritoRobalo Recheado com Pimentos e AlcaparrasTártaro de Peixe com TortilhasBacalhau à Zê do Pipó | Viana do Castelo