

## BACALHAU FRITO COM SALADA DE TOMATE, UVAS E COENTROS

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

600 g de lombos de bacalhau descongelados  
100 g de farinha  
3 ovos batidos  
Óleo para fritar q.b.  
4 unidades de tomate chucha  
20 uvas red globe

20 g de coentros  
Azeite q.b.  
Vinagre de vinho tinto q.b.  
Flor de sal q.b.  
Pimenta q.b.

### PREPARAÇÃO

Comece por preparar a salada. Numa taça, coloque as uvas abertas ao meio e sem grainhas, o tomate cortado em pétalas (com pele, mas sem grainhas) e os coentros cortados em juliana fina. Tempere a salada com flor sal, pimenta preta, vinagre de vinho tinto e azeite. Envolve bem e reserve.

Com uma faca, retire as espinhas laterais, a espinha central e a pele aos lombos de bacalhau já descongelados (o bacalhau deve ser descongelado de um dia para o outro no frigorífico). Corte os lombinhos de bacalhau em fatias (com 1 cm de grossura, aproximadamente). Passe os pedaços de bacalhau por farinha, sacuda bem, e passe, de seguida, por ovo batido. Frite em óleo aquecido a 180° C e escorra em papel absorvente. Sirva o bacalhau frito com a salada de tomate uvas e coentros.

