

Bacalhau vegetariano

Tipo: prato salgado

Rendimento: 3 - 4 pessoas

Ingredientes

- 1kg de batatas descascadas e cortadas aos palitos
- 2 alhos franceses
- 1 dente de alho
- 3 chávenas(xícaras) de soja texturizada feita em lascas
- 1 chávena(xícaras) de maionese de soja
- 2 caldos vegetais
- 1 colher de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de molho de soja
- sal a gosto

Preparação

Envolver as batatas com o azeite um pouco de sal, levar ao forno até ficarem douradas.

Lavar e cortar o alho francês e levar ao lume (fogo) brando com um fio de azeite e um pouco de sal num recipiente fechado, só até amolecer um pouco.

Cozer em água a soja texturizada com caldo vegetal e sal. Lasca-la e saltea-la com um caldo vegetal, molho de soja e alho picado.

Numa caçarola juntar as batatas assadas, os alhos franceses, a soja lascada e envolver tudo muito bem com a maionese.

Untar um tabuleiro com óleo e polvilhar com pão ralado.

Colocar a mistura e levar ao forno.

NOTA: no lugar da soja poderá usar tofu congelado e depois desfiado.