



Neste Natal receba a dobrar. A melhor receita e um grande vinho.

Receitas de Natal

## MONTE DA RAVASQUEIRA RESERVA BRANCO BACALHAU ASSADO NO FORNO COM BATATAS A MURRO

Recomendamos

MONTE DA RAVASQUEIRA  
RESERVA BRANCO

### Ingredientes

- 4 boas postas de bacalhau\*
- 1,2 kg de batatas
- 2 cebolas descascadas
- 3 dentes de alho descascados
- 1 pimento
- 600 gr de tomate maduro
- 1 folha de louro
- 1,5 dl de vinho branco
- 2 dl de azeite
- sal, pimenta e colorau q.b.
- 2 ramos de salsa



### Preparação

- 1 Corte as cebolas em rodela finas, os alhos em lâminas e o pimento em rodela, retirando-lhes as sementes.
- 2 Lave o tomate, retire-lhes os pés e corte-os às rodela.
- 3 Descasque as batatas, corte-as em gomos e tempere-as com sal, pimenta e um pouco de colorau.
- 4 Disponha, no fundo do tabuleiro, metade das cebolas, dos alhos, do pimento, do tomate, do louro e um ramo de salsa.
- 5 Logo na camada seguinte, disponha ao centro o bacalhau já demolido e em volta as batatas.
- 6 Por cima, espalhe os restantes ingredientes, regue com o vinho e depois com o azeite.
- 7 Leve o tabuleiro ao forno a 170°. De vez em quando, vire as batatas e regue-as com o próprio molho. Estará assado ao fim de cerca de 50 minutos.
- 8 Sirva no próprio tabuleiro.



Na há Natal sem bacalhau. Há quem o queira tradicional, com os legumes cozidos, com grão, com mais ou menos azeite, há até quem o tempere com vinagre e há aqueles que gostam de inovar e fazer um bacalhau à Gomes de Sá, um rolo de bacalhau, um bacalhau com natas... Uma coisa é certa: de uma forma, ou de outra, onde há Natal, há bacalhau.

Bacalhau assado no forno com batata a murro é a nossa sugestão para este Natal – uma interpretação mais gastronómica do bacalhau tradicional para um Natal que vive da tradição, mas com um pouco de modernidade.

\* Preferência do lombo, com cerca de 200 gr cada

Acompanhe o bacalhau com Monte da Ravasqueira Reserva Branco, um vinho da nossa gama *super premium* que é resultado de uma análise profunda efetuada à vinha no ano de 2014, da qual resultou a seleção dos talhões das castas que mais se destacaram pela sua elegância, concentração e carácter, as características-pilar desta gama. Este vinho, apresenta uma cor citrina, brilhante, palha esverdeada. Nariz com fruta madura de caroço, leve maracujá e manga do Viognier. Sente-se notas de lima e de bolacha maria com leve fumado e ananás maduro. Na prova, tem um ataque fresco e mineral, cheio de textura especiada, mas sempre com a mesma sensação varietal que se sente no nariz, transmitindo elegância, equilíbrio e cumprimento durante toda a prova, com um final tostado e floral. Tem grande potencial de estágio em garrafa.