

Le Cozido de Bacalhau de Claudia

Angola



Prix :	€	Bon marché
Temps :		1h00
Difficulté :		Facile

LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

- 800 g de morue séchée et salée
- 250 g de pois chiches
- 4 grosses pommes de terre
- 3 poivrons verts
- 1 chou vert
- 6 œufs
- 3 oignons
- 4 carottes
- Quelques olives vertes et noires
- Huile d'olive extra vierge
- Vinaigre blanc



LES ÉTAPES

- La veille, faites tremper les pois chiches dans de l'eau ainsi que la morue pour la dessaler.
- Si vous n'avez pas eu la possibilité de dessaler la morue la veille, vous pouvez la rincer dans de l'eau et la faire bouillir avec un peu de sucre. Veillez à ce qu'elle reste bien en morceaux.
- Coupez les oignons et les poivrons en grosses tranches.
- Coupez les carottes dans le sens de la longueur.
- Coupez les pommes de terre en gros morceaux.
- Gardez les feuilles entières du chou.
- Dans une grande casserole, déposez dans cet ordre : les œufs crus et dans leur coquille, les pois chiches, les pommes de terre, les poivrons, la moitié des oignons, la moitié de la morue, les carottes, les feuilles de chou, la 2^{ème} moitié de la morue, la 2^{ème} moitié des oignons.
- Remplissez la casserole d'eau jusqu'à hauteur des pois chiches.
- Faites bouillir, lorsque les pois chiches sont cuits, c'est prêt !
- Disposez tous les ingrédients sur un plat.
- Dressez avec quelques olives.
- Assaisonnez avec quelques gouttes de vinaigre blanc et de l'huile d'olive à volonté.

Bonne dégustation !

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilBovigny

