

Número	36	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	AÇORDA DE BACALHAU				

Açorda de bacalhau:

Ingredientes:

- bacalhau 250 gr
- cebola 40 gr
- alho 20 gr
- tomate 150 gr
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- cominhos q.b.
- louro q.b.
- pão 300 gr

Modo de preparação:

Coza uma ou duas postas de bacalhau e depois desfie-o. Faça um refogado com uma cebola picada, dois dentes de alho também picados e tomate. Regue o refogado com a água onde cozeu o bacalhau. Rectifique de sal. Tempere com pimenta, uma colher de café de cominhos e uma folha de louro. Junte o bacalhau desfiado e deixe apurar um pouco. Meta depois fatias de pão de trigo já duro e deixe que se envolvam bem. Tape o tacho e sirva passados dez minutos.