

Número	39	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	AÇORDA DA MÃE (MINHO)				

Açorda da mãe (Minho)

Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- 1 posta de bacalhau;
- 200g de tomate;
- 1 cebola;
- 2 dentes de alho;
- 1 dl de azeite;
- 700g de pão de trigo (duro);
- sal;
- cominhos;
- louro;
- salsa;

Modo de preparação:

Coze-se o bacalhau. Reserva-se a água e desfia-se o bacalhau. Para um tacho de barro deitam-se a cebola, o tomate e os dentes de alho picados e refogam-se com o azeite. Depois de bem apurado, rega-se o refogado com a água de cozer o bacalhau necessária para amolecer o pão. Tempera-se com sal, cominhos e louro e junta-se finalmente o bacalhau desfiado. Deixa-se ferver um pouco e retira-se do lume. Tem-se o pão cortado em pedaços e introduz-se no tacho. Abafa-se e deixa-se ficar assim em repouso, a abeberar, durante 5 a 10 minutos. Leva-se o preparado novamente ao lume só para levantar fervura. Mexe-se, e numa travessa deixa-se a açorda, que deve ficar bastante solta. Enfeita-se com salsa picada.