

Número	42	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MIGAS À TRANSMONTANA				

Migas à Transmontana

Ingredientes:

- 300g de bacalhau;
- 1 couve-galega;
- 250g de pão tipo caseiro duro ;
- 1dl de azeite;
- 6 dentes de alho;
- água;
- colorau, sal e pimenta;

Modo de preparação:

Aferventa-se o bacalhau. À parte, coze-se a couve. Corta-se o pão em fatias finas, para uma terrina, e por cima coloca-se o bacalhau às lascas e a couve cozida. Molha-se com a água da cozedura do bacalhau (a ferver). Tempera-se com sal, pimenta e colorau. Alouram-se os dentes de alho no azeite, que se deita a ferver sobre as migas.