

Número	43	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MIGAS DE NABIÇA				

Migas de nabiça

Ingredientes:

- Nabijas 1 kg
- Pão de milho branco 300 gr
- Azeite 2 dl
- Sal q.b.

Modo de preparação:

Cortam-se as nabijas muito miudinhas como para caldo verde e cozem-se em lume forte para que fiquem verdes. Devem introduzir-se as nabijas na panela depois da água estar a ferver e tempera-se logo de sal.

Numa terrina esfarela-se uma boa porção de miolo de pão de milho. As nabijas depois de estarem cozidas tiram-se imediatamente da panela com a ajuda de uma escumadeira, mas não muito escorridas, e colocam-se na terrina sobre o pão de milho, temperam-se com bastante azeite e abafam-se até á hora de serem servidas. Deve conservar-se a terrina ao lado do fogão ou sobre uma panela com água a ferver para as migas se conservarem bem quentes.