

Número	45	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>MIGAS RIPADAS</b>				

## Migas ripadas

### **Ingredientes:(Para 4 pessoas)**

- 500 g de pão ( de centeio de preferência);
- 2 dl de azeite;
- 4 ovos
- 4 dentes de alho;

### **Modo de preparação:**

Corta-se o pão em fatias grossas, que se distribuem por 4 tigelas. Leva-se ao lume 1,5 litros de água com 2 dentes de alho, metade da porção do azeite e sal e deixa-se ferver.

Deita-se sobre as fatias de pão, que se tapam e se conservam próximo do calor. Entretanto, estrelam-se os ovos no restante azeite. Coloca-se um ovo em cada tigela, e no azeite que serviu para estrelar os ovos alouram-se os dentes de alho que ficaram. Retiram-se os alhos e deita-se este azeite a ferver sobre os ovos. Serve-se bem quente.