

Número	46	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MIGAS RIPADAS À TRANSMONTANA				

Migas ripadas à transmontana

Ingredientes:

- Pão 250 gramas
- Azeite ou banha 300 gramas
- Alhos 4 dentes
- Água 1 litro
- Sal q.b.
- Ovos 4 a 6

Modo de preparação:

Corta-se o pão em fatias muito fininhas, sendo preferível o pão de centeio e distribuem-se por 4 ou 6 tigelinhas que não devem ficar cheias. Põe-se a água ao lume com 2 dentes de alho e um decilitro de azeite e sal. Quando ferver vaza-se sobre o pão de cada tigelinha. Tapam-se e conservam-se ao lado do lume. Numa frigideira estrelam-se os ovos no resto do azeite que se guardou e coloca-se um ovo dentro de cada tigela. Em seguida fritam-se os dentes de alho, e logo que alouram retiram-se e o azeite a ferver deita-se nas tigelas sobre os ovos e o pão. Serve-se bem quente .