

Número	47	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MIGAS DE BACALHAU				

Migas de Bacalhau¹

Depois das postas bem demolhadas, retire as peles e as espinhas, esfregue-as com dentes de alho e coloque-as numa assadeira de ir ao forno. Regue-as com azeite. Para dentro de uma tigela esfarele um bocado de broa de milho, pique um dente de alho, espalhe-o por cima, tempere com pimenta e regue com azeite. Retire a assadeira do forno e cubra as postas de bacalhau com a broa. Volte a levar ao forno até a broa ficar dourada.

¹ Existem várias receitas de Migas de Bacalhau. Esta vem num livro de receitas e despesas do Convento de Santa Clara em Caminha, levada para o claustro por Amélia Fortes Correia de Lima. Num livro de lavoura, de Ponte de Lima, as migas vêm mencionadas da mesma forma, com a indicação que eram vendidas em tabernas e barracas em dia de feira.