

| | | | | | |
|---------|--------------------------------------|------|--------|------|---------------------|
| Número | 42 | Tema | PEIXES | Data | 19 de Julho de 2007 |
| Assunto | BACALHAU À MARGARIDA DA PRAÇA | | | | |

Bacalhau à Margarida da Praça¹

Asse as postas de bacalhau que quiser, nas brasas ou na chapa do fogão. Depois de estarem assadas leve as postas a cozer numa panela com água até que esta levante fervura. Retire as postas e escorra-as. Coza batatas com casca e, depois de cozidas e descascadas, corte-as às rodelas e disponhas as no fundo de uma assadeira de barro. Por cima das batatas coloque as postas de bacalhau e por cima das posta deite um pouco de pimenta. Passe umas cebolas cortadas às rodelas em bastante azeite e, quando estiverem alouradas, retire-as e deite-as em cima das postas de bacalhau. Com o azeite onde passou as cebolas regue as batatas e as postas de bacalhau e espalhe por cima uns raminhos de salsa.

¹ existem várias receitas versões desta receita. Esta corresponde à receita fixada por um familiar dos antigos proprietários do restaurante “Margarida da Praça”