

Número	43	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À GIL EANES				

Bacalhau à Gil Eanes¹

Ingredientes:

- Bacalhau curado e bem demolhado, em postas
- Leite
- Cebola
- Batatas
- Salsa
- Alho
- Azeite
- Grão

Modo de preparação:

Numa caçoila, leva-se leite ao lume com o bacalhau, até este ficar bem encalido. Seguidamente passa-se por água fria. Vai ao forno numa assadeira, com cebola cortada, salsa, alho e azeite em quantidade que cubra o bacalhau, acompanhado de batatas, também previamente encalidas com a pele, cortadas às rodelas. Serve-se na própria assadeira, acompanhado de grão cozido, quente ou frio e polvilhado com salsa e cebola picadas.

¹ Receita recuperada pela Região de Turismo do Alto Minho. Era o bacalhau confeccionado no antigo barco hospital Gil Eanes