

Número	44	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À PARQUE				

## Bacalhau à Parque

### Ingredientes: (para 6 pessoas)

- 6 postas de bacalhau (especial)
- 2 Cebolas
- 2 dentes de alho
- 2 litros de azeite
- 300 gr de farinha triga
- 300 gr de pickles
- 600 gr de maionese

### Modo de preparação:

Demolha-se o bacalhau muito bem. Escorre-se e envolve-se o mesmo na farinha triga, sendo frito em azeite, levemente. Após esta operação colocam-se as postas do bacalhau num tabuleiro, com o fundo previamente forrado de azeite, cebola e alho. Quinze minutos antes de servir vai ao forno, depois de polvilhada a parte superior das postas de bacalhau com pickles picados e barrados com maionese. Acompanha com puré de batata e salada de alface.