

Número	45	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU À SÃO LOURENÇO				

Bacalhau à São Lourenço

Coloque uma panela com água ao lume e quando levantar fervura meta rapidamente as postas de bacalhau para lhe dar uma entaladela. Passe as postas por farinha de milho e frite-as em azeite bem quente. Parta cebola às rodelas e passe-as em azeite e quando a cebola estiver quebrada deite-lhe um golpe de vinagre, sal, pimenta, um dente de alho picado, uma folha de louro, e uma colher de café de colorau. Sirva as postas numa travessa e em cima de cada uma disponha uma fatia de presunto e uma rodela de ovo cozido. Regue as postas com a cebolada e o azeite onde foi feita.