

Número	46	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	BACALHAU DAS SERRAS				

Bacalhau das Serras¹

Utilize um tacho de ferro como os que se utilizavam nas serras do Minho, ou, então, um tacho de barro. Cubra o fundo do tacho com rodela de cebola, falhinhas de alho e raminhos de salsa. Disponha por cima as postas de bacalhau e espalhe por cima um pouco de colorau. Deite azeite até cobrir as postas e leve a lume brando até que o bacalhau fique cozido.

¹ Receita retirada das notas do Padre José Carlos Alves Vieira, datada de 1927. Muito comum em várias regiões serranas do Minho.