

| | | | | | |
|---------|---------------------------------|------|--------|------|---------------------|
| Número | 47 | Tema | PEIXES | Data | 19 de Julho de 2007 |
| Assunto | BACALHAU À MODA DE VIANA | | | | |

Bacalhau à moda de Viana

Modo de preparação:

Deixe de molho as postas de bacalhau que quiser, de preferencia lombos altos. Demolhe durante 24 horas. Embrulhe as postas em folhas de couve lombarda previamente molhadas debaixo da torneira de água fria. Tenha o cuidado de não secar os lombos de bacalhau porque devem ser embrulhados nas couves ainda molhadas. Ate bem, com um fio, as postas numa assadeira e leve ao forno até as folhas estarem secas. Retire do forno, desembrulhe as postas e coloque-as numa travessa de servir. Deite rodela de cebola a alourar em azeite e, depois de estarem louras, coloque-as em cima das postas de bacalhau e regue-as com o azeite