

Número	49	Tema	PEIXES	Data	19 de Julho de 2007
Assunto	<b>BACALHAU À COURA</b>				

## Bacalhau à Coura

Depois de ter as postas bem demolhadas, frite-as em azeite bem quente. Nesse mesmo azeite deite rodela de cebola a alourar, dois dentes de alho cortados às falhinhas, uma colher de chá de colorau e um raminho de salsa. Depois da cebola estar loura deite um golpe de vinagre e sirva numa travessa com as postas de bacalhau polvilhadas de gema de ovo.